

## CHAMPAGNE

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| 2017 Deutz Blanc de Blancs .....          | 0,1l · 24.00 / 0,75l · 159.00 |
| Deutz Brut Rosé .....                     | 0,1l · 24.00 / 0,75l · 159.00 |
| 2013 Amour de Deutz, Blanc de Blancs..... | 0,1l · 49.00 / 0,75l · 350.00 |

## SEAFOOD BAR

Alle Austern werden mit Zitrone und Schalotten-Vinaigrette serviert

Fines de Claire..... 3 Stück · 12.00 ... 6 Stück · 22.00

3 Stück Fines de Claire und 1 Glas Deutz Blanc de Blancs ..... 38.00

Gillardeau ..... 3 Stück · 28.00 ... 6 Stück · 52.00

brenner Seafood Antipasti .....28.00  
mit Austern, Wildfanggarnelen, Thunfisch kurz angebraten, Hummerfleisch,  
Mango Chutney und Passeparie Algen

Krabbencocktail .....22.00  
mit Tomaten- Staudensellerie Salsa

## CHAMPAGNE

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Bollinger Special Cuvée Brut..... | 0,75l · 169.00 |
| Ay, Champagne                     |                |
| Bollinger Rosé Brut .....         | 0,75l · 189.00 |
| Ay, Champagne                     |                |
| 2017 Deutz Blanc de Blancs .....  | 0,75l · 159.00 |
| Ay, Champagne                     |                |
| Deutz Brut Rosé .....             | 0,75l · 159.00 |
| Ay, Champagne                     |                |
| 2008 Cuvée William Deutz.....     | 0,75l · 279.00 |
| Ay, Champagne                     |                |
| 2013 Dom Pérignon Brut.....       | 0,75l · 439.00 |
| Épernay, Champagne                |                |
| 2014 Cristal Louis Roederer.....  | 0,75l · 440.00 |
| Reims, Champagne                  |                |



## VORSPEISEN

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Brenner Bouillabaisse</b> .....  | <b>22.00</b> |
| mit Loup de Mer, Dorade, Seeteufel, Datterino Tomaten, Fenchel, Sauce Rouille und Brenner-Röstbrot        |              |
| <b>Avocado und cremiger Hummus (v)</b> .....  | <b>18.00</b> |
| mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch   |              |
| <b>Kalbstatar und Jakobsmuscheln</b> .....  | <b>26.00</b> |
| von Hand geschnitten mit Limette, Orangen Chicorée und kurz gebratenen Jakobsmuscheln                     |              |
| <b>Carpaccio Gambero Rosso</b> .....  | <b>24.00</b> |
| mit Salzzitrone, Aioli, Olivenöl, Kaviar und wildem Fenchel   |              |
| <b>Tatar vom Dry Aged John Stone Rinderfilet</b> .....  | <b>22.00</b> |
| von Hand geschnitten mit Artischocken, Limette, Olivenöl, Apfelkapern, Bröselgremolata und Parmesan chips |              |

### UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Trüffel Risotto</b> .....  | <b>28.00</b> |
| mit schwarzem Tuber Brumale Trüffel, Weißwein und Parmesan                          |              |
| <b>Risotto Milanese alla Ossobuco</b> .....   | <b>26.00</b> |
| cremigtes Risotto mit gemörserten Safranfäden und zart geschmorter Kalbsbeinscheibe |              |
| <b>Spaghetti „Mare“ mit Hummer und gegrilltem Oktopus</b> .....                     | <b>34.00</b> |
| mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein              |              |

## VOM GRILL

Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle – mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

|  |  |
|--|--|
| <b>Black Tiger Riesengarnelen</b> .....200g · <b>44.00</b>           | <b>John Stone Rinderfilet</b> .....220g · <b>42.00</b>   |
| Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli              | butterzart schmilzt es auf der Zunge, mit zarten Nussaromen durch die vorsichtige Reifung            |
| <b>Duette di Mare - Oktopus und Lachs</b> .....34.00                 | <b>Maispoulardenbrust mit schwarzem Trüffel</b> .....32.00   |
| mit geschmortem Puntarella Romana, Salzzitrone und Salsa Verde       | saftig, sehr aromatisch mit Salsa di Peperonata  |
| <b>Mittelmeer Steinbutt</b> .....38.00                               | <b>Surf and Turf</b> .....180g · <b>46.00</b>  |
| mit Fenchel-Kapern-Gremolata   | Dry Aged Rinderfilet, Black Tiger Riesengarnelen und Safran Fenchel                                  |
| <b>Loup de Mer aus Leinen Wildfang</b> .....38.00                    | <b>Dry Aged Entrecôte</b> .....280g · <b>38.00</b>   |
| mit Safran Fenchel und Orangen-Kräutergremolata                      | außergewöhnlich saftiges Steak, 28 Tage trockengereift, von der Metzgerei Klobeck am Viktualienmarkt |
| <b>Atlantik Seezunge</b> .....400 - 500g · <b>46.00</b>              |  |
| im Ganzen gegrillt   |  |
| <b>Blumenkohlsteak mit schwarzem Tuber Brumale Trüffel (v)</b> ..... | <b>22.00</b>   |
| mit gerösteten Mandeln und Salsa Verde                               |  |

### BEILAGEN.....JEWELNS 5.50

Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup> / Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup> / Tomatensalat <sup>(v)</sup> oder Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup>  
 Geschmorte Artischocken.....**8.50**

### SPECIAL CUTS

|   |
|---|
| <b>Pommersches Tomahawk</b> .....(für 2-3 Personen) ca. 1kg / pro 100g · <b>17.50</b>           |
| von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“  |
| <b>U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus</b> .....(für ca. 2 Personen) ca. 500g · <b>85.00</b>  |
| Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA |

À la carte Preise zuzügl. 8% Servicecharge

(v) = vegane Gerichte  
 DE - ÖKO - 001