FRANZÖSISCHE AUSTERN IM BRENNER

Wer Austern liebt, fühlt sich schon durch den zart salzigen Duft sofort an raue Atlantikküsten versetzt - viele erinnern sich noch Jahre später an den Genuss der allerersten Auster. Wir haben drei besonders edle Varietäten aus Frankreich für Sie ausgesucht - alle übrigens sehr nachhaltig, denn Austern verbessern die Meeresqualität und benötigen kein Futter.

			and the same of the same
Wir servieren unsere	Austern mit Zitrone und I	kurz termentierter	Schalotten-Vinaigrette.

	•
Hervé Fine Nr. 3 sehr schöne Felsenauster von David Hervé, der Züchter affiniert seine Fines im Marennes die Austern haben einen sehr angenehmen Biss, wenig Fett und verführen mit zarten Me	s Oléron,
Hervé Royal Nr. 3	pro Stück • 8.00 "Claires" Ruhe entwickeln
BB-Boudeuse Nr. 5	pro Stück • 6.50 en
Austernverkostung	36.00 schönste Art
——— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE CHAMPAGNER IM GL	_ASS ———
Deutz Rosé Brut, Ay, Champagne 2019 Deutz Blanc de Blancs, Ay, Champagne Bollinger Rosé Brut, Ay, Champagne	0,11 · 28.50 / 0,751 · 189.00 0,11 · 28.50 / 0,751 · 189.00
2015 Dom Perignon Brut, Épernay, Champagne	0,11 · 65.00 / 0,751 · 439.00

- VORSPEISEN & SALATE -

Minestrone		
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus (*)	15.50	
Yellowfin Thunfisch Tatar von Hand geschnitten, mit Orangenfilets und einer Kräuter-Gremolata mit dem Duft frisch geriebener Orangenschale	19.50	
Oktopussalat	17.50	
East Coast Crab Cakes saftige Crab-Cakes mit gegrillter Mais-Salsa und hausgemachter Sauce Tatare	21.00	
Carpaccio di Gamberi Rossi	18.50 skaviar	
Tatar vom Pommerschen Rind	19.50	
Carpaccio vom Rinderfilet	18.50	
Vitello Tonnatodünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	17.50	
brenner Beef Salat	21.50	
Warmer Gemüsesalat (v)	17.50	
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten u	nd grüner Salat	
Caesar Salat		
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	15.50	
Alle Salate auch mit: gegrillter Hähnchenbrust, Wildfanggarnele, dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind		
gegrinder i amicielibrus, wildanggamele, dumlen Scheiben vom i ommerschen Kind	iavvaila LC FO	

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

und ganz pur über nochwertiger bachennoizkonie - mi	t Zittoffe, dusgesuchtem Oliverior und etwas Meersalz.
Wildfang Calamari	Salsiccia dell' Etna
Lachsfilet	Filet vom Freilandhuhn
Oktopus 28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Scaloppine al Limone
Dorade Royal	Dünne Scheiben vom Rinderfilet31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen	Entrecôte
brenner Seafood Selection	Rinderfilet
gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli Thunfischfilet	Rinderfilet Surf & Turf
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität Atlantik Seezunge400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Chianina-Rinderfilet220g · 59.50 besonders zartes Filet vom Weiderind aus der Toskana
VEGETARISC	H VOM GRILL ———
Gratinierte Aubergine mit Bulgur (v)	Blumenkohlsteak
SAUCEN	BEILAGEN —
- SAUCEN	· Gedünsteter Blattspinat (v) · Rosmarinkartoffeln (v)
	Gedünsteter Blattspinat (v) - Rosmarinkartoffeln (v) Gedämpftes Gemüse (v)jeweils - 5.90
· Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran	$ \begin{array}{l} \cdot \text{ Gedünsteter Blattspinat} \stackrel{(v)}{\cdot} \cdot \text{Rosmarinkartoffeln} \stackrel{(v)}{\cdot} \\ \cdot \text{ Gedämpftes Gemüse} \stackrel{(v)}{\cdot} \\ \cdot \text{ Kleiner gemischter Salat} \stackrel{(v)}{\cdot} \cdot \text{Tomatensalat} \stackrel{(v)}{\cdot} \\ \cdot \\ \cdot \text{ Kleiner gemischter Salat} \stackrel{(v)}{\cdot} \cdot \text{Tomatensalat} \stackrel{(v)}{\cdot} \\ \cdot \\$
 Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto 	Gedünsteter Blattspinat (v) - Rosmarinkartoffeln (v) Gedämpftes Gemüse (v)jeweils - 5.90
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50	Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v) Gedämpftes Gemüse ^(v)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAL	Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v) Gedämpftes Gemüse ^(v)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50	Gedünsteter Blattspinat ^(M) · Rosmarinkartoffeln ^(M) Gedämpftes Gemüse ^(M)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraska	Gedünsteter Blattspinat (**) · Rosmarinkartoffeln (**) Gedämpftes Gemüse (**)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraskaein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind	Gedünsteter Blattspinat (**) · Rosmarinkartoffeln (**) Gedämpftes Gemüse (**)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraskaein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus	Gedünsteter Blattspinat M · Rosmarinkartoffeln M · Gedämpftes Gemüse M
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraskaein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus	Gedünsteter Blattspinat (**) · Rosmarinkartoffeln (**) Gedämpftes Gemüse (**)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraskaein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus	Gedünsteter Blattspinat (**) · Rosmarinkartoffeln (**) · Gedämpftes Gemüse (**)
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraskaein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black AngusWeiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind Das größte und saftigste Steak vom berühmten Rind aus dem SU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SA	Gedünsteter Blattspinat M · Rosmarinkartoffeln M · Gedämpftes Gemüse M · Jeweils · 5.90 · Kleiner gemischter Salat M · Tomatensalat M · Jeweils · 6.50 · Geschmorte Artischockenherzen
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraska ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind Das größte und saftigste Steak vom berühmten Rind aus dem STU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SA	Gedünsteter Blattspinat M · Rosmarinkartoffeln M · Gedämpftes Gemüse M · Jeweils · 5.90 · Kleiner gemischter Salat M · Tomatensalat M · Jeweils · 6.50 · Geschmorte Artischockenherzen
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaisejeweils · 3.50 SPECIAI U.S. T-Bone Steak aus Nebraskaein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der "G U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black AngusWeiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, bio Bistecca Fiorentina vom Chianina Rind Das größte und saftigste Steak vom berühmten Rind aus dem SU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SA	Gedünsteter Blattspinat M · Rosmarinkartoffeln M · Gedämpftes Gemüse M · Jeweils · 5.90 · Kleiner gemischter Salat M · Tomatensalat M · Jeweils · 6.50 · Geschmorte Artischockenherzen
Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran Hausgemachtes Basilikum-Pesto Hausgemachte Chimichurri Sauce Béarnaise	Gedünsteter Blattspinat M · Rosmarinkartoffeln M · Gedämpftes Gemüse M · Jeweils · 5.90 · Kleiner gemischter Salat M · Tomatensalat M · Jeweils · 6.50 · Geschmorte Artischockenherzen

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand. Vollkorn-Semolina von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussiges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend zwischen langsam drehenden Mühlsteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Spaghetti Bolognese	17.00
hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch	
Spaghetti Pomodoro e Burrata	18.50
mit Piccadilly-Tomaten, knoblauch und inschem Basilikum	
Bigoli Amatriciana mit Burrata	18.50
mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien	
Risotto al Funghi con Ragùmit Chianina-Ragù, marinierten Schmorschalotten und gerösteten Kräuterbröseln	21.00
Risotto Zafferano	19 50
mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und italienischem Weißwein	13.50
Tagliatelle ai Funghi	21.50
mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan	
Spaghetti allo Scoglio	28.00
Spaghetti allo Scoglio	r aromatisch-frischen

Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern