

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.

Wir servieren unsere Austern mit Zitrone und kurz fermentierter Schalotten-Vinaigrette.

6 Stück Hervé Fine Nr. 3	24.50
sehr schöne Felsenauster von David Hervé, der Züchter affinert seine Fines im Marennés Oléron, die Austern haben einen sehr angenehmen Biss, haben wenig fett und verführen mit zarten Meeres-Aromen	
4 Stück Hervé Royal Nr. 3	28.50
besonders fleischige und süße Felsenauster von David Hervé, die Besatzdichten in den „Claire“ sind noch kleiner als bei anderen Hervé-Austern, die Royale können sich 4 Jahre lang in Ruhe entwickeln	
4 Stück BB-Boudeuse Nr. 5	23.50
die ursprünglich irische Austernsorte Boudeuse ist kürzer und breiter als andere Felsenaustern	
Austernverkostung	34.50
mit je 2 Stück Hervé Fine Nr.3, Hervé Royal Nr. 3 und BB-Boudeuse Nr. 5 - vielleicht die schönste Art sich an den Nuancen zu erfreuen!	

—— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE CHAMPAGNER IM GLASS ——

Deutz Rosé Brut, Ay, Champagne	0,1l · 19.50 / 0,75l · 130.00
2019 Deutz Blanc de Blancs, Ay, Champagne	0,1l · 28.50 / 0,75l · 189.00
Bollinger Rosé Brut, Ay, Champagne	0,1l · 28.50 / 0,75l · 189.00
2015 Dom Perignon Brut, Épernay, Champagne	0,1l · 50.00 / 0,75l · 439.00

VORSPEISEN & SALATE

Ligurische Fischsuppe	22.00
aromatische Essenz mit wildem Fenchel, Ofentomaten, Grünschaln Muschel, Lachs, Black Tiger Garnelen, geröstetem brenner Brot und Aioli	
Gegrillte Avocado und cremiger Hummus ^(v)	16.90
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse	15.00
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone	
Borlotti & Parmigiano Reggiano	18.50
luftige Parmesan-Chips, fein marinierte Muskatkürbis-Streifen, Borlotticreme und schwarze Walnüsse	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
brenner Beef Salat	18.00
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen	
Oktopussalat	17.50
mit Oliven, Sellerie, rote Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffelwürfeln und eine Aceto di Vino Rosso Marinade	
Duetto di Tonno vom Yellowfin Thunfisch	22.00
kurz angegrilltes Tataki und frisch geschnittenes Tatar mit feiner Colatura-di-Alici-Zitronen-Marinade, Amalfi Zitronenwürfeln und knackigen Puntarelle-Spitzen	
Carpaccio del Gambero Rosso „Rote Wildfang Garnele aus Sizilien“	25.50
mit Salzzitrone, hausgemachter Aioli, knackigem Keta-Kaviar und wildem Fenchel	
Tatar vom Rinderfilet	19.00
handgeschnitten, mit gerösteter Focaccia, eingelegten Zwiebeln und Parmesanchips	
Vitello Tonnato	17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

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 Zitronen, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Oktopus28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection38.00 mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Entrecôte380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal400 - 450g · 28.50 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“
Thunfischfilet38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Rinderfilet Surf & Turf43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri
Lachsfilet27.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Atlantik Seezunge400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Filet vom Freilandhuhn25.50 mit Kräutersalsa, marinierten Tomaten und gegrillter Zitrone
Gegrillte Portobello Pilze21.50 gefüllt, gegrillt und gratiniert - mit Blattspinat, Scamorza, Röstbrotbröseln und Chili Crunch	
Gegrilltes Blumenkohlsteak mit frisch gehobeltem schwarzem Wintertrüffel24.50 auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl und Trüffel, Granatapfelkernen und Mandeln	

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- cremige Peperonata aus Ofenpaprika und Schalotten
- hausgemachte Chimichurri
- Sauce Béarnaise.....jeweils · 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v).....jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v) · Tomatensalat ^(v).....jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen.....8.50
- Zweiter Teller mit 5 brenner-Brötchen.....2.50

SPECIAL CUTS

U.S. T-Bone Steak aus Nebraskafür ca. 2 Pers., ca. 600g · 95.00 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers“
U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angusfür ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
U.S. Porterhouse Steakfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200, pro 100g · 15.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
Irishes Dry Aged Tomahawk-Steakfür ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2016 Othello, Dominus Estate, Napa Valley, Kalifornien0,1l · 18.50 / 0,75l · 115.00 Kräftiger, harmonischer und eleganter Rotwein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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 Bolognese17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch
Bigoli Amatriciana mit Burrata18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Tagliatelle ai Funghi21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Pecorino
Spaghetti allo Scoglio28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Linguine al tartufo36.00 ganz klassisch mit feiner Parmiggiano-Emulsion und frischen Perigord Trüffel

(v) = vegane Gerichte