

SELLERIE IM brenner

Die gemütlich-erdigen Aromen von Sellerie passen besonders gut zu den großen Genüssen des Winters, wie Blutorangen, echte Mandarinen, Trüffel oder Rote Riesengarnelen. Wir bekommen unsere feinen Knollen aus dem Münchner Gärtnerquartier bei Langwied.

VORAB

Sellerie Carpaccio ^(v)	12.50
mit Echte italienische Mandarinen und Beluga Linsen	
Gambero Roja und Blutorange	15.50
Rote Riesengarnelen, sanft mariniert auf gegrilltem Sellerie	
Rindertatar vom pommerschen Filet	18.50
mit crunchigen Selleriechips, cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree, Knusperkapern und Selleriestroh	
Sellerie zart gedünstet und kurz gegrillt	12.50
mit Kaki und Scheiben von der schwarzen Walnuss	

VOM GRILL

Dünne Scheiben vom Kalb, kurz gegrillt	26.50
mit mariniertem Sellerie, Haselnüssen und Parmesanspalten	

PASTA

Hausgemachte Mezzelune	16.50
gefüllt mit Sellerie-Trüffelcreme und sizilianische Blutorangen	

DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2017 Weißburgunder in der Lämm, Abraham, Südtirol	0,1l · 12.00 / 0,75l · 78.00
2017 Spätburgunder Dernauer, Julia Bertram, Ahr	0,1l · 11.00 / 0,75l · 69.00

VORSPEISEN UND SALATE

Selleriecremesuppe	6.50	brenner Beef Salad	14.50 / 16.50
mit Grünkohl Pesto und Scheiben von der schwarzen Walnuss		mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und marinierten Edelpilzen	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	11.50	Superfood Salad ^(v)	14.50 / 17.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Rote Bete Carpaccio	12.50	Wintersalat	12.50 / 16.50
mit Zitrone und Olivenöl mariniert, karamellierte Haselnüsse, grüne Pistazien und Pecorino di fossa		mit Perlenhuhnbrust, Quitte, Kaki, Rosinen, Puntarelle Romana, Granatapfel und Kürbiskernen	
Gemüse-Antipasti ^(v)	12.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	11.50 / 14.50
frisch gegrilltes Gemüse mit sizilianischer Caponata		mit gegrilltem grünen Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Burrata D.O.P. aus Apulien	15.50	Caeser Salat	10.50 / 13.50
cremiger Edelmozzarella mit gegrillter Ananas, rosa Pfeffer, Minze und grünen Pistazien		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croutons aus unserem brenner Brot	
Thunfisch Tartar	17.50	alle Salate auch mit gegrillter Hähnchenbrust	+ 4.50
mit Fenchelstreifen und brenner Salmoriglia		oder mariniertem Garnelenspieß	+ 6.50
Vitello Tonnato	16.50	oder dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind	+ 6.50
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern			
Octopusalat	17.00		
mit Oliven, Apfelkapern, Sellerie und Kartoffelwürfeln			
Rindercarpaccio	16.50		
mit 30 Monate gereiftem Parmesan und glacierten Birnen			

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Ausgesuchtes Gemüse mit wertvollen Nüssen und Saaten - so oft es geht von Gärtnern aus dem Münchner Umland

Gegrillter Manouri-Käse mit Quinoa	14.50
der Beste aller Grillkäse, serviert mit sizilianisch mariniertes Caponata und karamellisierten Haselnüssen	

Gratinierte Aubergine mit Quinoa ^(v)	15.50
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Dip und Peperonata	
Veggie-Bowl mit Persimon-Graupen ^(v)	14.50
und Hokaido-Ofenkürbis, gebratenen Auberginen, bunten Beten, Kaktusfeigen, geschmortem Mangold, Kohlrabi und kleiner Mangosalsa	

brenner-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte	13.50
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	
Jetzt auch vegetarisch	

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.

Calamari 17.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	Salsiccia dell' Etna 16.50 handgemacht von unserem sizilianischen Produzenten
Große Black Tiger Garnelen 200g · 26.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Oktopus 200g · 19.50 mit marinierten Tomaten	Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 31.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal 400-450g · 21.50 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 30.00 / 280g · 25.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Seezunge 450g · 34.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage trocken gereift
Seezunge für 2 Pers., ca. 1000g · 85.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rib Eye Steak ... 300g · 38.50 / 380g · 47.50 saftiges Steaks aus dem Schwarzbunten Weiderind, 4 Wochen am Knochen gereift
Thunfischfilet 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Scaloppine al Limone 17.50 Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken
Lachsfilet 200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Donald Russell Lammkarree 380g · 37.50 / 280g · 26.50 von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift
Seesaiblings Filet 200g · 21.50 mit rote Bete Chicoree und Mango-Salsa	Französische Biopoularde 19.50 zarte Filetstreifen mit Pesto und marinierten Tomaten

SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
- Grill Sauce mit erfrischender Tamarinde
- Fagioli Creme mit schwarzen Bohnen, Thymian und Kreuzkümmel ^(M)
- Mango-Salsa mit Limette und Koriander ^(M)

jeweils 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(M)
- Rosmarinkartoffeln ^(M)
- Tomatensalat ^(M)
- Gedämpftes Gemüse ^(M)
- Kleiner gemischter Salat ^(M)

jeweils 4.50

SPECIAL CUTS

Costata di Chianina, Scottona dry aged für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 11.50 die seltene toskanische Rinderrasse hat ein besonders gesundes, zartes und saftiges Fleisch	
Piemonteser T-Bone Steak für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 14.50 ein königliches T-Bone Steak vom feinfaserigen autochtonen Rind mit einem ganz besonderen Aroma	
Pommersches Tomahawk für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknoche	

DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE - AUCH IM OFFENEN AUSSCHANK:

2006 Clos de Cistes, Peyre Rose, Languedoc 0,1l · 23.00 / 0,75l · 139.00	
1965 Ramico Colares, Adega Viuva Gomez, Portugal 0,1l · 46.00 / 0,65l · 298.00	

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand in der brenner Küche.

Kamut ist eine feine und uralte Getreidesorte, die nicht nur sehr gut schmeckt: auch viele sensible Menschen vertragen Kamut – gleichzeitig reich an Eiweiß und an wertvollen Ballaststoffen. Deshalb verwenden wir für unsere hausgemachte Pasta ausschliesslich Kamut-Nudelgriess, Wasser und eine Prise Salz.

Spaghetti Pomodoro 11.00 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Spaghetti aglio e olio ^(M) 10.50 mit einem Hauch Peperoncino und frischer Petersilie
Spaghetti Bolognese 12.50 mit hausgemachtem Ragù	Fusilli Salsiccia 13.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell' Etna
Spaghetti Scampi 15.50 mit gebratenen Scampi und Tomaten	Linguine ai Calamaretti 13.50 mit geschmorten Datterinitomaten und einem Hauch Peperoncino
Rote Bete Risotto 11.50 mit rote Bete, Frühlinglauch und gereiftem Parmesan	Linguine mit Schwertfisch 15.50 mit gebratenen Datterini-Tomaten und Wildfenchel-Röstbröseln
+ gebratene Scampi 16.50	Fregole Sarde 14.50 mit geschmorter Schulter vom pommerschen Rind, Sellerie und Edelkastanien