

JEDEN TAG ANDERS - WIR SIND FÜR SIE DA!

Tagessuppe / Zuppa del giorno · 6.50
Tagesgericht inkl. gemischten Salat · 13.50
Pinsa des Tages · 13.50

VORSPEISEN & SALATE

<p>Yellowfin Thunfisch Tatar 17.50 in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi Crème</p> <p>Vitello Tonnato 16.50 hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern</p> <p>Avocado und cremiger Hummus ^(M) 13.50 mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch</p> <p>Rindertatar 16.50 von Hand geschnitten, mit marinierten Tomaten, Basilikum und Artischocken</p>	<p>brenner Beef Salad 14.50 / 16.50 mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen</p> <p>Caesar Salat 10.50 / 13.50 mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croutons aus unserem brenner Brot</p> <p>mit gegrillter Bio Hähnchenbrust + 4.50 mit mariniertem Garnelenspieß + 6.50 mit dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind + 6.50</p>
---	---

HAUPTSPEISEN

<p>^(M) Blumenkohlsteak 16.50 schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde und Granatapfel</p> <p>Calamari 17.50 auf Rucola und marinierten Tomaten</p> <p>Lachsfilet 200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden</p> <p>Salsiccia dell' Etna 16.50 handgemacht von unserem sizilianischen Produzenten</p> <p>Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 32.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien</p>	<p>Scaloppine al Limone 18.50 Kalbsrückensteiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken</p> <p>Dünne Scheiben vom Rinderfilet 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</p> <p>Antipasti 13.50 Tomaten, Mozzarella, mariniertes Grillgemüse, Basilikum & Gemüsechips</p>
--	---

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln ^(M), · Gedämpftes Gemüse ^(M), · Kleiner gemischter Salat ^(M) jeweils 4.50

PASTA

<p>Spaghetti Pomodoro 11.00 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum</p> <p>Spaghetti Bolognese 12.50 mit hausgemachtem Ragù</p> <p>Spaghetti Scampi e finocchietti 15.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten</p> <p>Fusilli Salsiccia 13.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell' Etna</p>	<p>Spaghetti aglio e olio ^(M) 10.50 mit frischer Petersilie, geschmorten Datterinitomaten und einem Hauch Peperoncino</p> <p>Linguine ai Calamaretti 13.50 mit geschmorten Datterinitomaten und einem Hauch Peperoncino</p> <p>Risotto Scampi 15.50 mit gegrilltem grünen Spargel, Scampi und Limonenöl</p>
---	---

DESSERT

<p>brenner-Tiramisu 6.50 auf klassische Art zubereitet</p>	<p>Panna Cotta 6.50 mit hausgemachter Erdbeersauce</p>
---	---