

JEDEN TAG ANDERS - WIR SIND FÜR SIE DA!

VORSPEISEN & SALATE

<p>Weisse Spargelsuppe pur 7.50 ohne Sahne, mit püriertem Spargel</p> <p>Spargelcarpaccio 13.50 mit gehobeltem Parmesan und frisch marinierten Erdbeeren</p> <p>Avocado und cremiger Hummus ^(V) 13.50 mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch</p> <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>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>Primavera Salat 13.50 / 15.50 mit gegrillter Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Artischocken, Dattel Tomaten, Pinienkerne, Pesto und Parmesan</p> <p>mit gratinierten Ziegenkäse + 4.50 mit gegrillter Bio Hähnchenbrust + 4.50 mit Wildfanggarnele vom Grill + 6.50 mit dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind + 6.50</p>
---	---

HAUPTSPESIEN

<p>Schrobenhausener Stangenspargel 320g · 17.50 mit zerlassener Butter und gehobeltem Parmesan</p> <p>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>Gratinierte Aubergine mit Quinoa ^(V) 15.50 gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Koriander-Salsa und Peperonata</p> <p>Lachsfilet 200g · 19.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden</p> <p>Thunfischfilet 200g · 28.50 mit Tomatenbruschetta und Pesto</p> <p>Oktopus 200g · 19.50 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten</p>	<p>Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 32.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien</p> <p>Scaloppine al Limone 18.50 Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken</p> <p>Kalbsrücken 26.50 mit gegrilltem weissen Spargel und marinierten Tomaten</p>
---	---

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln ^(V), · Gedämpftes Gemüse ^(V), · Kleiner gemischter Salat ^(V) jeweils 4.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50 · Schrobenhausener Spargel 9.50

PASTA

<p>Lowcarb Zoodles (Zucchini Spaghetti) 15.50 mit gebratene Scampi, geschmorten Tomaten und Basilikum</p> <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 14.50 mit geschmorten Edelpilzen und Salsiccia dell' Etna</p>	<p>Spaghetti aglio e olio mit Spargel 15.50 mit weissen Spargel und Panchetta Chips</p> <p>Spaghetti al Limone 14.50 mit geschmorten Artischocken, Oliven und Zitronensoße</p> <p>Risotto Osso Buco 17.50 mit geschmortem Kalbsbeinscheiben, Wurzelgemüse und Safran</p> <p>Bärlauch Risotto mit Spargel 15.50 mit Bärlauchpesto und getrockneten Tomaten</p>
---	---

DESSERT

<p>brenner-Tiramisu 6.50 auf klassische Art zubereitet</p> <p>Tartufo 4.50 halbgefrorenes Schokoladeneis</p>	<p>Panna Cotta 6.50 mit hausgemachter Erdbeersauce</p> <p>Nomoo Eis ^(V) 120g · 4.50 Himbeer, Mango oder Schokolade</p>
--	---