

JEDEN TAG ANDERS - WIR SIND FÜR SIE DA!

## VORSPEISEN & SALATE

<p>Weisse Spargelsuppe pur <sup>(M)</sup> ..... 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 <sup>(M)</sup> ..... 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>Primavera Salat ..... 14.50 / 16.50 mit gegrillter Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Artischocken, Dattel Tomaten, Pinienkerne, Pesto und Parmesan</p> <p>Alle Salate auch: mit gegrillter Bio Hähnchenbrust ..... + 4.50 mit Wildfanggarnele vom Grill ..... + 6.50 mit dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind ..... + 6.50</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## HAUPTSPEISEN

<p>Schrobenhausener Stangenspargel ..... 350g · 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>Lowcarb Zoodles (Zucchini Spaghetti) ..... 14.50 mit geschmorten Tomaten, Basilikum und Zitronen-Kräutergremolata</p> <p>Lachsfilet ..... 200g · 21.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden</p> <p>Thunfischfilet ..... 200g · 28.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität</p>	<p>Rinderfilet ..... 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien</p> <p>Scaloppine al Limone ..... 20.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln <sup>(M)</sup>, · Gedämpftes Gemüse <sup>(M)</sup>, · Kleiner gemischter Salat <sup>(M)</sup> jeweils ..... 4.50  
· Geschmorte Artischockenherzen ..... 8.50 · Schrobenhausener Spargel ..... 7.50

## PASTA

<p>Spaghetti Pomodoro ..... 11.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum</p> <p>Spaghetti Bolognese ..... 12.50 mit hausgemachtem Ragù</p> <p>Fusilli Salsiccia ..... 14.50 mit Cime di rapa und Salsiccia dell' Etna</p>	<p>Spaghetti ai frutti di mare ..... 16.50 mit geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino</p> <p>Spaghetti Scampi e finocchietti ..... 15.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten</p> <p>Spaghetti al Limone ..... 14.50 mit geschmorten Sommer-Artischocken und kandierten Oliven</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## DESSERT

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