

## FISCHZUCHT BIRNBAUM IM brenner

Unsere Fische haben hier alle Zeit der Welt, um in Ruhe zu wachsen, sagt Fischzüchter Birnbaum. Das Wasser ist kristallklar und kalt, einen Teil des Futters suchen sich die Fische selbst, der Rest ist frei von allem was man nicht im Essen haben will - nachhaltiger kann man Fische nicht erzeugen. Wir freuen uns über einen Monat mit der Fischzucht Birnbaum in Epenhausen zusammenzuarbeiten.

### VORAB

<b>Birnbaum Goldforellen-Tatar</b> .....	17.50
mit Grapefruitfilets, knackigen Puntarella Romana, superfrischen Granny Smith und unserem Limetten-Dressing	
<b>Seeforellen Carpaccio</b> .....	16.50
mit Zitrusfrüchte-Marinade, Kräuter, Staudensellerie, schwarzem Knoblauch, Kapern und feinem Birnbaum-Saiblingskaviar	
<b>Hausgebeizte Saiblingfilets</b> .....	17.50
mit Passionsfrucht-Marinade, Quellerspitzen, Meerfenchel und zart marinierten Kohlrabischeiben	

### VOM GRILL

<b>Birnbaum Seeforelle</b> .....	200g · 29.50
saftig gegrilltes Filet, mit geschmortem Fenchel und Safran	
<b>Birnbaum Lachsforelle</b> .....	200g · 29.50
saftig gegrilltes Filet, mit marinierten Blumenkohl, Kapern, Limetten und getrocknete Tomaten	

### DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE

2018 Riesling Kabinett Gut Hermannsberg, Nahe .....	0,1l · 9.00 / 0,75l · 63.00
2016 Chinon Les Picasses, Château de Coulaire, Loire .....	0,1l · 11.00 / 0,75l · 77.00

## VORSPEISEN

<b>Avocado und cremiger Hummus</b> <sup>(v)</sup> .....	13.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	
<b>Tabouleh mit Roter Bete &amp; Ziegenkäse-Bröseln</b> .....	14.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze und Zitrone	
<b>brenner Beef Salat</b> .....	14.50
mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
<b>Warmer Gemüsesalat</b> <sup>(v)</sup> .....	13.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
<b>Yellowfin Thunfisch Tatar</b> .....	17.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème	
<b>Oktopussalat</b> .....	17.50
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> .....	16.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips	
<b>Rinder Tatar vom Fasonna Rind</b> .....	19.50
mit Artischocken, marinierten Tomaten, Basilikum und Feigen	
<b>Vitello Tonnato</b> .....	16.50
hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

<b>Blumenkohlsteak</b> .....	16.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde und Granatapfel	
<b>Gratinierte Aubergine mit Quinoa</b> .....	15.50
gefüllt und überbacken mit Quinoa und Brotbröseln, serviert mit Mango-Koriander-Salsa und Peperonata	

## 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.

<b>Calamari</b> ..... 19.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	<b>Salsiccia dell' Etna</b> ..... 17.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken
<b>Oktopus</b> ..... 200g · 23.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	<b>Dünne Scheiben vom Rinderfilet</b> ..... 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
<b>Black Tiger Riesengarnelen</b> ..... 200g · 29.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	<b>Rinderfilet</b> ..... 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
<b>Dorade Royal</b> ..... 400-450g · 25.50 im Ganzen gegrillt	<b>Entrecôte</b> ..... 380g · 34.50 / 280g · 26.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
<b>Thunfischfilet</b> ..... 200g · 29.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	<b>Pommersches Rinderfilet</b> ..... 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
<b>Lachsfilet</b> ..... 200g · 22.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	<b>Scaloppine al Limone</b> ..... 22.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
<b>Atlantik Seezunge</b> ..... 400 - 500g · 39.00 im Ganzen gegrillt	<b>Kalbsskotelett am Knochen</b> ..... 300g · 29.50 mit marinierten Tomaten und Basilikum-Pesto

### SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
  - hausgemachtes Basilikum-Pesto
  - Sizilianische Salsa „Giardiniera Siciliana“
  - Mango-Koriander Salsa mit Limette <sup>(v)</sup>
- jeweils ..... 3.50

### BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup>
  - Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
  - Tomatensalat <sup>(v)</sup>
  - Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup>
  - Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup>
- jeweils ..... 4.50
- geschmorte Artischockenherzen .... 8.50

## SPECIAL CUTS

<b>Pommersches Tomahawk</b> ..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 14.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
<b>U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus</b> ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 79.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

## UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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

Kamut ist eine hochwertige 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.

<b>Spaghetti Pomodoro</b> ..... 12.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	<b>Fregole Sarde mit geschmorten Iberico Ragu</b> ..... 16.50 mit Kastanien und Preiselbeer Marmelade
<b>Spaghetti Bolognese</b> ..... 13.50 mit hausgemachtem Ragù	<b>Linguine ai frutti di mare</b> ..... 17.50 mit geschmorten Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
<b>Sedanini alla Siciliana</b> ..... 14.50 mit geschmorten Aubergine, Basilikum, Piccadilly Tomaten und Büffel-Ricotta Salada	<b>Risotto Scampi con Zafferano</b> ..... 21.50 mit gemörserten Safranfäden, Weisswein und Scampi
<b>Fusilli Salsiccia</b> ..... 15.50 mit Puntarella Romana und Salsiccia dell' Etna	<b>Spaghetti Scampi e finocchietti</b> ..... 17.50 kurz gebraten und cremig geschmort mit wildem Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten