

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 Epfenhausen zusammenzuarbeiten.

VORAB

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

VOM GRILL

Birnbaum Seeforelle	200g · 29.50
saftig gegrilltes Filet, mit geschmortem Fenchel und Safran	
Birnbaum Lachsforelle	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 UND SALATE

Maronensuppe	7.50	brenner Beef Salat	14.50 / 16.50
mit Portwein und Borlottibohnen		mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	13.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	13.50 / 15.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch		mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln	14.50	Superfood Salat ^(v)	14.50 / 17.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze und Zitrone		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Yellowfin Thunfisch Tatar	17.50	Caesar Salat	13.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets und knusprigen Croûtons aus unserem brenner Brot	
Oktopussalat.....	17.50	Alle Salate auch:	
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln		mit gegrillter Bio Hähnchenbrust.....	+ 4.50
Carpaccio vom Rinderfilet.....	16.50	mit Wildfanggarnelen	+ 6.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips		mit dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind	+ 6.50
Rinder Tatar vom Fasonna Rind	19.50		
mit Artischocken, marinierten Tomaten, Basilikum und Feigen			
Vitello Tonnato	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

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

brenner-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte.....	14.50
täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	
Selbstverständlich 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 19.50 auf Rucola und marinierten Tomaten	Salsiccia dell' Etna 17.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken
Oktopus 200g · 23.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet 26.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen 200g · 29.50 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal 400-450g · 25.50 im Ganzen gegrillt	Entrecôte 380g · 34.50 / 280g · 26.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet 200g · 29.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Lachsfilet 200g · 22.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone 22.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 39.00 im Ganzen gegrillt	Kalbskotelett am Knochen 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 ^(v)
- jeweils 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v)
 - Rosmarinkartoffeln ^(v)
 - Tomatensalat ^(v)
 - Gedämpftes Gemüse ^(v)
 - Kleiner gemischter Salat ^(v)
- jeweils 4.50
- geschmorte Artischockenherzen 8.50

SPECIAL CUTS

Pommersches Tomahawk für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 14.50 trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus 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.

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