

## FRUCHTIG - FRISCHE CHAMPAGNER APERITIVI IM brenner

Bellini - frischer Pfirsich & Deutz Champagner.....	16.00
Mora - Brombeer, Creme de Cassis, Ingwer & Deutz Champagner.....	16.00
Bergamotto - Bergamotte, Limoncello & Deutz Champagner.....	16.00

### CHAMPAGNER

Deutz Brut, Ay, Champagne 0,1.....	16.00
Deutz Rosé, Ay, Champagne 0,1.....	18.00
Deutz Blanc de Blancs, 2017, Ay, Champagne 0,1.....	22.00

### VORSPEISEN

Tomaten Gazpacho mit Wildfanggarnele..... mit Parmesanchips	12.50
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> ..... mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch	14.50
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln..... mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen	15.50
Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> ..... mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	13.50
brenner Beef Salat..... mit gegrillten Scheiben vom Pommerschen Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	14.50
Yellowfin Thunfisch Tatar..... in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème	17.50
Oktopussalat..... mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	17.50
Carpaccio vom Rinderfilet..... mit Rucola und krossen Parmesanchips	17.50
Rinder Tatar..... von Hand geschnitten mit Artischocken, marinierten Tomaten, Apfelkapern und Bröselgremolata	19.50
Vitello Tonnato..... hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	16.50

### VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

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

## 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.

Wildfang Calamari ..... 23.50 mit fruchtigen Tomatendip und Chimichurri Sauce	Salsiccia dell' Etna ..... 18.50 handgemacht aus Sizilien mit Artischocken
Oktopus ..... 25.00 zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet ..... 28.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen ..... 31.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet ..... 380g · 50.00 / 220g · 35.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal ..... 400-450g · 27.00 im Ganzen gegrillt	Entrecôte ..... 380g · 38.00 / 280g · 32.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Thunfischfilet ..... 31.00 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Pommersches Rinderfilet ..... 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Lachsfilet ..... 25.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone ..... 25.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und Artischocken
Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 39.00 im Ganzen gegrillt	Toskanische Kabir-Hähnchenbrust Filet ..... 22.00 aus dem Freiland, saftig, sehr aromatisch mit Salsa di Peperonata

## SAUCEN

- klassische Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Mango-Koriander Salsa mit Limette <sup>(v)</sup>
- hausgemachte Chimichurri

jeweils ..... 3.50

## BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup>
- Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
- Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup> ..... jeweils ..... 4.90
- Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup>
- Tomatensalat <sup>(v)</sup> ..... jeweils ..... 5.50
- geschmorte Artischockenherzen ..... 8.50

## SPECIAL CUTS

Beef French Rack ..... für ca. 2 Pers., ca. 600-700 g / pro 100g · 12.50 28 Tage trockengereift am Knochen, von Weiderindern aus Pommern
Pommersches Tomahawk ..... für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 12.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen
Dry Aged Entrecôte ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 79.00 sehr saftig, 28 Tage trockengereift von der Metzgerei Klobeck

## UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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

Unsere Bio-Vollkorn-Semolina von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussiges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend zwischen langsam drehenden Mühlensteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Linguine al Limone ..... 15.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggisca-Oliven	Linguine ai frutti di mare ..... 17.50 mit Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Spaghetti Bolognese ..... 16.50 mit hausgemachtem Ragù	Risotto Scampi ..... 26.50 mit Jakobsmuscheln, eine halbe Wildfanggarnele, Scampi, gemörserten Safranfäden und Weisswein
Fusilli Salsiccia ..... 15.50 mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna	Spaghetti „Mare“ ..... 26.50 mit Wildfanggarnelen, einer cremigen Sauce aus dem Garnelensud und geschmorten Kirschtomaten