

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 & SALATE

Tomaten Gazpacho mit Wildfanggarnele..... mit Parmesanchips	12.50	brenner Beef Salat.....	14.50 / 17.50
Avocado und cremiger Hummus ^(v) mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch	14.50	mit gegrillten Scheiben vom Piemonteser Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln .. mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen	15.50	Warmer Gemüsesalat ^(v)	13.50 / 16.50
Yellowfin Thunfisch Tatar..... in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème	17.50	mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat	
Oktopussalat..... mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	17.50	Superfood Salat ^(v)	14.50 / 17.50
Carpaccio vom Rinderfilet..... mit Rucola und krossen Parmesanchips	17.50	mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Rinder Tatar..... von Hand geschnitten mit Artischocken, marinierten Tomaten, Apfelkapern und Bröselgremolata	19.50	Wassermelone und Fetakäse Salat.....	12.50 / 15.50
Vitello Tonnato..... hauchdünne Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern	16.50	Sommersalat mit Minze, knackiger Gartengurke, und geriebenen Fetakäse	
		Alle Salate auch mit:	
		gegrillter Bio Hähnchenbrust.....	+ 4.50
		Wildfanggarnelen.....	+ 6.50
		dünnen Scheiben vom Piemonteser Rind.....	+ 6.50
		gratinierter Ziegenkäse.....	+ 5.50

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

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

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

BRENNER-MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte..... täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen	15.50
---	-------

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.

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 ^(v)
- hausgemachte Chimichurri

jeweils 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat ^(v)
- Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils 4.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v)
- Tomatensalat ^(v) 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 Mühlsteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Spaghetti Pomodoro 13.50 mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	Linguine ai frutti di mare 17.50 mit Datterini-Tomaten und einem Hauch Peperoncino
Linguine al Limone 15.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggisca-Oliven	Risotto Gamberetto 26.50 mit Jakobsmuscheln, eine halbe Wildfanggarnele, Garnelen, gemörserten Safranfäden und Weisswein
Spaghetti Bolognese 16.50 mit hausgemachtem Ragù	Spaghetti „Mare“ 26.50 mit Wildfanggarnelen, einer cremigen Sauce aus dem Garnelensud und geschmorten Kirschtomaten
Fusilli Salsiccia 15.50 mit gemischten Pilzen und Salsiccia dell' Etna	