

FISCHE UND KRUSTENTIERE AUS WILDFANG IM brenner

Viele Fische und Krustentiere schmecken am besten, wenn der Ozean kalt ist - wir suchen nach den besten Exemplaren aus nachhaltiger Fischerei. So haben wir zum Beispiel große „Bar de Ligne“ gefunden, also im Atlantik geangelte Wolfsbarsche, die viele Jahre Zeit hatten sich zu reproduzieren. Das hilft den Beständen - und der Geschmack dieser Fische ist unvergleichlich.

VORAB

- Hummersuppe mit Bergamotte** 18.50
mit ausgelöstem Hummer, Cognac und einem Hauch von Bergamotte
- Eismeerforellen Tatar** 17.50
mit knackig-frischem Granny Smith, mildem Savora-Senf aus Frankreich, gepickelten Kapstachelbeeren und sizilianischer Orangen-Gremolata
- Carpaccio di Gamberi Rossi**..... 22.00
Riesengarnelen hauchdünn geschnitten mit einer zarten Marinade aus Quitten, Olivenöl, Essig und Puntarelle Romane

PASTA

- Spaghetti mit Hummer und Wildfanggarnelen** . 32.00
mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein

VOM GRILL

- Loup de Mer - aus Leinen Wildfang** 36.00
saftig gegrilltes Filetstück mit Gremolata aus den Schalen sizilianischer Orangen, Oliven, Kapern, Kräutern und Olivenöl

AUSTERN

- Donegal Austern aus Irland** 3 Stück · 15.50
mit einer Himbeer-Chalotten Vinaigrette

————— DAZU EMPFEHLEN WIR ZWEI GANZ BESONDERE WEINE —————

- 2011 Comtes de Champagne, Blanc de Blanc, Taittinger, Reims 0,1l · 48.00 / 0,75l · 349.00
- 2021 Heiligkreuz Cuvée Chardonnay, Sebastian Erbedinger, Rheinhessen..... 0,1l · 12.50 / 0,75l · 72.00

————— VORSPEISEN —————

- Avocado und cremiger Hummus** ^(v) 14.50
mit Minze, Oliven, Zitrone, und geröstetem Dukkah-Crunch
- Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse-Bröseln**..... 15.50
mit Couscous, Petersilie, Tomate, Minze, Zitrone und karamellisierten Haselnüssen
- brenner Beef Salat** 14.50
mit gegrillten Scheiben vom Piemonteser Rind, karamellisierten Haselnüssen, Datterinitomaten, gerösteten Pinienkernen, Avocado, Rucola, Pesto, Parmesan und Edelpilzen
- Warmer Gemüsesalat** ^(v) 13.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Datteltomaten und grünem Salat
- Yellowfin Thunfisch Tatar** 17.50
in Sashimi-Qualität, mit Fenchelstreifen und Avocado-Wasabi-Crème
- Oktopussalat** 17.50
mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln
- Rindertatar**..... 19.50
von Hand geschnitten mit Artischocken, Limette, Olivenöl, Apfelkapern und Bröselgremolata
- Carpaccio vom Rinderfilet** 17.50
mit Rucola und krossen Parmesan chips
- 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

- Butternut Kürbissteak**..... 16.50
gedämpft und gegrillt, mit gerösteten Cashew Kernen, Petersilie, Bohnen-Hummus, Granatapfelkernen und Johannisbrot Bröseln
- Blumenkohlsteak**..... 16.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa-Verde, Granatapfel und frisch gehobelter Parmesan

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 fruchtigem 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
Lachsfilet 25.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Pommersches Rinderfilet 380g · 64.50 / 220g · 39.50 von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“
Mittelmeer Steinbutt 34.00 mit Fenchel-Kapern-Gremolata	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, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
 - hausgemachtes Basilikum-Pesto
 - hausgemachte Chimichurri
 - Salsa di Peperonata
 - Estragon Bernaise
- 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

- Dry Aged Ribeye-Steak aus Irland für ca. 2 Pers., ca. 500g · 79.00
Saftiges Steak von irisches, ganzjährig im Freien gehaltenen Weiderindern, drei Wochen trockengereift
- US Tomahawk für ca. 2-3 Pers., ca. 1kg / pro 100g · 17.50
Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen vom Angus-Herford-Rind aus Nebraska
- T-Bone Steak aus Nebraska ca. 600g oder 1200g / pro 100g · 18.50
Sehr saftig-zartes Steak, genau aus der Mitte des Roastbeefs

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

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

Die 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.

Linguine al Limone 15.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggiasca-Oliven	Fusilli mit Brasato al Barolo 17.50 mit saftig geschmortem Piemonteser Rinder-Ragù und reichlich frischem Rosmarin aus der sizilianischen Macchia
Spaghetti Bolognese 16.50 mit hausgemachtem Ragù	Spaghetti Scampi e Fiochetti 18.50 kurz gebraten und cremig geschmort, mit wilden Fenchelkraut, Röstbrot-Bröseln und Tomaten
Spaghetti Amatriciana mit Burrata 18.50 italienischer Guanciale, Zwiebeln, Kirschtomaten und Olivenöl	Risotto Milanese 18.50 mit Garnelen, gemörserten Safranfäden und Weisswein