

## CHAMPAGNE

2017 Deutz Blanc de Blancs .....	0,1l · 24.00 / 0,75l · 159.00
Deutz Brut Rosé .....	0,1l · 24.00 / 0,75l · 159.00
2013 Amour de Deutz, Blanc de Blancs.....	0,1l · 49.00 / 0,75l · 350.00

## SEAFOOD BAR

Alle Austern werden mit Zitrone und Schalotten-Vinaigrette serviert

Fines de Claire..... 3 Stück · 12.00 ... 6 Stück · 22.00

3 Stück Fines de Claire und 1 Glas Deutz Blanc de Blancs ..... 38.00

Gillardeau ..... 3 Stück · 28.00 ... 6 Stück · 52.00

**brenner Seafood Antipasti** .....28.00  
mit Austern, Wildfanggarnelen, Thunfisch kurz angebraten, Hummerfleisch,  
Mango Chutney und Passeparie Algen

**Krabbencocktail** .....22.00  
mit Tomaten- Staudensellerie Salsa

## CHAMPAGNE

<b>Bollinger Special Cuvée Brut</b> .....	0,75l · 169.00
Ay, Champagne	
<b>Bollinger Rosé Brut</b> .....	0,75l · 189.00
Ay, Champagne	
<b>2017 Deutz Blanc de Blancs</b> .....	0,75l · 159.00
Ay, Champagne	
<b>Deutz Brut Rosé</b> .....	0,75l · 159.00
Ay, Champagne	
<b>2008 Cuvée William Deutz</b> .....	0,75l · 279.00
Ay, Champagne	
<b>2013 Dom Pérignon Brut</b> .....	0,75l · 439.00
Épernay, Champagne	
<b>2014 Cristal Louis Roederer</b> .....	0,75l · 440.00
Reims, Champagne	



## VORSPEISEN

<b>Brenner Bouillabaisse</b> .....	<b>22.00</b>
mit Loup de Mer, Dorade, Seeteufel, Datterino Tomaten, Fenchel, Sauce Rouille und Brenner-Röstbrot	
<b>Avocado und cremiger Hummus (v)</b> .....	<b>18.00</b>
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch	
<b>Kalbstatar und Jakobsmuscheln</b> .....	<b>26.00</b>
von Hand geschnitten mit Limette, Orangen Chicorée und kurz gebratenen Jakobsmuscheln	
<b>Carpaccio Gambero Rosso</b> .....	<b>24.00</b>
mit Salzzitrone, Aioli, Olivenöl, Kaviar und wildem Fenchel	
<b>Tatar vom Dry Aged John Stone Rinderfilet</b> .....	<b>22.00</b>
von Hand geschnitten mit Artischocken, Limette, Olivenöl, Apfelkapern, Bröselgremolata und Parmesan chips	

### UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

<b>Trüffel Risotto</b> .....	<b>28.00</b>
mit schwarzem Tuber Brumale Trüffel, Weißwein und Parmesan	
<b>Risotto Milanese alla Ossobuco</b> .....	<b>26.00</b>
cremiges Risotto mit gemörserten Safranfäden und zart geschmorter Kalbsbeinscheibe	
<b>Spaghetti „Mare“ mit Hummer und gegrilltem Oktopus</b> .....	<b>34.00</b>
mit einer cremigen Sauce aus dem Hummersud und einem Spritzer Weißwein	

## VOM GRILL

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>Black Tiger Riesengarnelen</b> .....200g · <b>44.00</b>	<b>John Stone Rinderfilet</b> .....	220g · <b>42.00</b>
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli		
<b>Duette di Mare - Oktopus und Lachs</b> .....	<b>Maispoulardenbrust mit schwarzem Trüffel</b> .....	32.00
mit geschmortem Puntarella Romana, Salzzitrone und Salsa Verde		
<b>Mittelmeer Steinbutt</b> .....	<b>Surf and Turf</b> .....	180g · <b>46.00</b>
mit Fenchel-Kapern-Gremolata		
<b>Loup de Mer aus Leinen Wildfang</b> .....	<b>Dry Aged Entrecôte</b> .....	280g · <b>38.00</b>
mit Safran Fenchel und Orangen-Kräutergremolata		
<b>Atlantik Seezunge</b> .....	400 - 500g · <b>46.00</b>	
im Ganzen gegrillt		
<b>Blumenkohlsteak mit schwarzem Tuber Brumale Trüffel (v)</b> .....	<b>22.00</b>	
mit gerösteten Mandeln und Salsa Verde		

### BEILAGEN.....JEWELNS 5.50

Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup> / Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup> / Tomatensalat <sup>(v)</sup> oder Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup>  
 Geschmorte Artischocken.....**8.50**

### SPECIAL CUTS

<b>Pommersches Tomahawk</b> .....	(für 2-3 Personen) ca. 1kg / pro 100g · <b>17.50</b>
von Weiderindern aus Pommern, 40 Tage „dry aged“	
<b>U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus</b> .....	(für ca. 2 Personen) ca. 500g · <b>85.00</b>
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA	

À la carte Preise zuzügl. 8% Servicecharge

(v) = vegane Gerichte  
 DE - ÖKO - 001