

## SÜSSWASSER FISCHE IM BRENNER

Unsere Fische haben 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 jetzt schon zum zweiten Mal über einen Monat mit der Fischzucht Birnbaum in Epfenhausen.

### VORAB

Seeforellen Carpaccio .....	18.50
mit duftiger Zitronenmarinade, tiefgrünem Kräuteröl, roten Zwiebelchen und feinem Forellenkaviar	
Geflämmte Goldforelle .....	21.50
mit Green-Goddess-Avocadocreme, gegrillten Zucchini Rotondi, kleinem Kräutersalat und Zitronenschalen-Streifen	
Saiblings Tatar mit gegrilltem Pfirsich .....	19.50
mit Limette, Minze und hauchdünnen, knackigen Fenchelfedern	

### VOM GRILL

Filetstück aus der großen Seeforelle .....	31.00
mit gegrilltem Safran - Fenchel und marinierten Tomaten	
Saiblingsfilet .....	28.00
mit Tomatentatar und Gremolata aus schwarzen Oliven, Petersilie, Zitrone und gerösteten Pinienkernen	

### ———— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS ————

2023 Ava vi Blanc, Sobre Lias, Mallorca .....	0,1l · 9.60 / 0,75l · 58.00
2020 Olga Raffault, Chinon Rouge, Les Barnabés, Loire .....	0,1l · 9.50 / 0,75l · 49.00

## VORSPEISEN & SALATE

Ligurische Fischsuppe .....	22.00
aromatische Essenz mit wilden Fenchel, Ofen Tomaten, vorsichtig gebratenen Muscheln, Lachs, Black Tiger Garnelen, geröstetem brenner-Brot und Aioli	
Gegrillte Avocado <sup>(v)</sup> .....	14.50
mit Limetten - Koriander Creme, Pico de Gallo und Black Lava Salz	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse .....	15.00
erfrischender Couscous-Salat, mit viel Minze und Zitrone	
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> .....	15.50
mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch	
Oktopussalat .....	17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Yellowfin Thunfisch Tatar .....	18.50
in Sashimi-Qualität mit Avocado-Wasabicreme, Gurkenwürfel, Fenchelsalat und Grapefruit	
6 Stück Fines de Claire Austern No.3 .....	24.50
Felsenaustern mit Schalottenvinagreite	
Tatar vom Rinderfilet .....	19.00
handgeschnitten, mit gerösteter Focaccia, eingelegten Zwiebeln und Parmesanchips	
Carpaccio vom Rinderfilet .....	18.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips	
Vitello Tonnato .....	17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

brenner Beef Salat .....	18.00 / 21.50
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen	
Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> .....	14.50 / 17.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Superfood Salat <sup>(v)</sup> .....	16.00 / 19.50
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
Caesar Salat .....	15.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	

### Alle Salate auch mit:

gegrillter Hähnchenbrust .....	+ 6.50
Garnelen aus Wildfang .....	+ 6.50
dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind .....	+ 6.50

### WEISSWEIN 0,1L

2022 Riesling Max Müller I, Franken .....	5.50
2022 Grauburgunder Wolf, Pfalz .....	5.80
2022 Sauvignon Blanc Andres, Pfalz .....	5.80
2022 Verdicchio Stefano Antonucci, Marken .....	7.50
2022 Silvaner Max Müller I, Franken .....	8.50

### CHAMPAGNER 0.1L

Deutz Brut Ay, Champagne .....	16.00
Deutz Rosé Brut Ay, Champagne .....	18.00

### ROTWEIN 0,1L

2023 Primitivo Versante Vallone, Apulien .....	5.90
2021 Nero d'Avola Antura Maggio Vini, Sizilien .....	5.90
2021 Cabernet Cantina Colli Euganei, Venetien .....	5.60
2020 Tempranillo Protocolo .....	5.60
Vino de la Tierra de Castilla, Spanien	

### ROSÉWEIN 0.1L

2022 Les Collines du Bordic .....	6.80
Racine Rosé, Languedoc	

## HAUPTGERICHTE 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 ..... 28.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell' Etna ..... 19.50 handgemacht aus Sizilien mit marinierten Tomaten
Oktopus ..... 28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Dünne Scheiben vom Rinderfilet ..... 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
Black Tiger Riesengarnelen ..... 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	Rinderfilet ..... 380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
brenner Seafood Selection ..... 36.00 mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillte Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	Entrecôte ..... 380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Dorade Royal ..... 400 - 450g · 28.00 im Ganzen gegrillt	Pommersches Rinderfilet ..... 380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“
Thunfischfilet ..... 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Rinderfilet Surf & Turf ..... 43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri
Lachsfilet ..... 26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Scaloppine al Limone ..... 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Loup de Mer - aus Leinen Wildfang ..... 36.00 saftig gegrilltes Filetstück mit sizilianischer Gremolata	Maispoulardenfilet ..... 25.50 erstklassige Poularden aus nachhaltiger Zucht
Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	
Gegrillte Portobello Pilze ..... 21.50 gefüllt, gegrillt und gratiniert - mit Blattspinat, Scamorza, Röstbrotbröseln und Chili Crunch	
Blumenkohlsteak ..... 21.50 auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan	

## SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- hausgemachte Chimichurri
- Sauce Béarnaise ..... jeweils · 3.50

## BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat <sup>(v)</sup> · Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
- Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup> ..... jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup> · Tomatensalat <sup>(v)</sup> ..... jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen ..... 8.50
- 2. Teller mit 5 gemischten italienischen Minibrötchen ..... 2.50

## SPECIAL CUTS

U.S. Prime T-Bone Steak aus Nebraska ..... für ca. 2 Pers., ca. 600g · 105.00 ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers“
U.S. Prime Ribeye-Steak vom Bio Black Angus ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00 Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA
Pommersches Dry Aged Tomahawk-Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 14.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

## UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand. 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.

Spaghetti Pomodoro ..... 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Linguine al Limone ..... 16.50 mit geschmorten Artischocken, Bio-Zitrone aus der Campania und Taggiasca-Oliven
Spaghetti Bolognese ..... 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbsfleisch	Spaghetti allo Scoglio ..... 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillte Riesengarnele, Thunfisch, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Bigoli Amatriciana mit Burrata ..... 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien	Spaghetti Gamberetti e Finocchetti ..... 19.50 mit Fenchelkraut und Röstbrotbröseln
Tagliatelle ai Funghi ..... 21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan	Risotto allo Zafferano ..... 19.50 mit 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP und italienischen Weißwein

**BRENNER MITTAGSSPECIAL** täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen ..... 16.90

(v) = vegane Gerichte