

## CHAMPAGNE

Deutz Rosé .....	0,1l · 18.00 / 0,75l · 125.00
2017 Deutz Blanc de Blancs .....	0,1l · 26.00 / 0,75l · 189.00
Bollinger Rosé Brut.....	0,1l · 26.00 / 0,75l · 189.00

## SEAFOOD - SELECTION

Unsere Austern werden mit Zitrone und fermentierter Schalotten-Vinaigrette serviert

Fines de Claire #3 .....3 Stück · 15.50 ... 6 Stück · 29.00

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

Gillardeau #2..... 3 Stück · 28.00 ... 6 Stück · 52.00

brenner Seafood Antipasti .....28.00  
2 Austern, gegrillte Wildfanggarnelen, Thunfisch-Tataki, pochierte Bouchot-Muscheln  
und mariniertes Hummer mit knackigen Passe-Pierre-Spitzen

Thunfisch Tatar .....25.50  
mit gebratener Jakobsmuschel, Zitronenemulsion und Zedrat Zitronen-Gurken-Carpaccio

## CHAMPAGNE

Deutz Brut Rosé .....	0,75l · 125.00
Ay, Champagne	
Bollinger Rosé Brut .....	0,75l · 189.00
Ay, Champagne	
2017 Deutz Blanc de Blancs .....	0,75l · 189.00
Ay, Champagne	
2006 Cuvée William Deutz.....	0,75l · 279.00
Ay, Champagne	
2013 Amour de Deutz Blanc de Blancs.....	0,75l · 350.00
Ay, Champagne	
2013 Dom Pérignon Brut.....	0,75l · 439.00
Épernay, Champagne	
Krug Grand Cuvée 172eme.....	0,75l · 450.00
Reims, Champagne	



## VORSPEISEN

<b>Borlotti &amp; Parmigiano Reggiano</b> .....	18.50
luftige Parmesan-Chips, fein marinierte Muskatkürbis-Streifen, Borlotticreme und Parmesan-Vinaigrette	
<b>Brenner Bouillabaisse</b> .....	24.00
mit Loup de Mer, Dorade, Seeteufel, Datterino Tomaten, Fenchel, Sauce Rouille und Brenner-Röstbrot	
<b>Gegrillte Avocado (v)</b> .....	18.50
mit Limetten-Avocadocreme, Pico de gallo, Dukkah Crunch, Black Lava Salz und Koriander	
<b>Duetto di Salmone</b> .....	21.50
Lachstatar und kalt geräucherter Lachsücken mit marinierten Shiitakepilzen, geröstetem Brioche und erlesenem Feigensenf	
<b>Carpaccio del Gambero Rosso</b> .....	25.50
mit Salzzitrone, hausgemachter Aioli, knackigem Keta-Kaviar und wildem Fenchel	
<b>Tatar vom Dry Aged John Stone Rinderfilet</b> .....	22.50
von Hand geschnitten, mit Creme Fraiche und Balsamico-Kaviar, Limette, Olivenöl, Apfelkapern, Bröselgremolata und Parmesanchips	

### UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

<b>Nebbiolo Trüffel Risotto</b> .....	28.00
pur ohne Trüffelöl - dafür mit schwarzem Tuber Brumale Winter-Trüffel und einem Schuss mächtigem Nebbiolo-Rotwein	
<b>Mezzelune</b> .....	25.50
Ricotta-Limonenfüllung, gebratene Puntarelle Romane und ein zartes Ragout mit Flusskrebse	
<b>Spaghetti mit Hummer und gegrilltem Oktopus</b> .....	34.00
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 · 44.00	<b>John Stone Rinderfilet</b> .....	220g · 42.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli	butterzart schmilzt es auf der Zunge, mit zarten Nussaromen durch die vorsichtige Reifung	
<b>brenner Seafood Selection</b> .....	<b>Toskanisches Freilandhuhn mit Winter Trüffel</b> ..	32.00
mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillte Avocado, marinierten Tomaten und Aioli	mit gegrilltem Sellerie und seidig-samtigem Selleriepüree, Tannennadel-Duft	
<b>Steinbutt aus dem Mittelmeer</b> .....	<b>Surf and Turf</b> .....	180g · 49.50
mit Safran Fenchel und Petersilien-Limettengremolata	Dry Aged Rinderfilet, Black Tiger Riesengarnelen und Safran Fenchel	
<b>Atlantik Seezunge</b> .....	<b>U.S. Dry Aged Entrecôte</b> .....	280g · 48.00
im Ganzen gegrillt	Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA	
<b>Blumenkohlsteak mit schwarzem Tuber Brumale Trüffel (v)</b> .....	24.00	
mit gerösteten Mandeln und Salsa Verde		

### SAUCEN.....JEWELLS 3.50

hausgemachte Aioli mit spanischem Safran, Basilikum-Pesto, Chimichurri oder Sauce Béarnaise

### BEILAGEN.....JEWELLS 5.90

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>Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind</b> .....(für 2-3 Personen) ca. 1kg / pro 100g · 17.50
das größte und saftigste Steak vom berühmten Rind aus dem Val di Chiana, an der Rippe gegrillt
<b>U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus</b> .....(für ca. 2 Personen) ca. 500g · 119.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

À la carte Preise zuzügl. 8% Servicecharge

(v) = vegane Gerichte  
 DE - ÖKO - 001