

FRANZÖSISCHE AUSTERN IM BRENNER

Wer Austern liebt, fühlt sich schon durch den zart salzigen Duft sofort an raue Atlantikküsten versetzt - viele erinnern sich noch Jahre später an den Genuss der allerersten Auster. Wir haben drei besonders edle Varietäten aus Frankreich für Sie ausgesucht - alle übrigens sehr nachhaltig, denn Austern verbessern die Meeresqualität und benötigen kein Futter.

Wir servieren unsere Austern mit Zitrone und kurz fermentierter Schalotten-Vinaigrette.

6 Stück Fines de claire Nr. 3	24.50
sehr schöne Felsenauster mit einem Hauch von Zitrus und frischer Meeresalge	
4 Stück Gillardeau Nr. 4	23.50
Felsenauster aus der Gegend Marennes-Oléron, etwa 50 mal werden sie aus dem Wasser genommen und gewendet. Die Austern sind natürlich Spéciales de claire, die schmecken sehr rein, ein besonderer Genuss	
4 Stück Bélon Nr. 3	26.50
in der Bretagne, vor allem um das Mündungsgebiet des Bélon-Flusses, haben die echten europäischen Austern überlebt, ihre Form ist runder und flacher als die der Felsenauster. Unsere Bélon-Austern schmecken sehr fein, leicht nussig mit einer frischen Meeresbrise	
3 Stück gratinierte Austern	17.50
Fines de claire auf Blattspinat mit Kräuter-Bröseln und halbzerlassener Butter gratiniert - dazu servieren wir einen kleinen, frischen Zitronen-Schaum	
Tris von unseren Austern	32.50
mit je 2 Stück Fines de claire, Gillardeau und Bélon - vielleicht die schönste Art sich an den Nuancen zu erfreuen!	

— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE CHAMPAGNER IM GLASS —

Deutz Rosé Brut, Ay, Champagne	0,1l · 18.00 / 0,75l · 125.00
2018 Deutz Blanc de Blancs, Ay, Champagne	0,1l · 26.00 / 0,75l · 189.00
Bollinger Rosé Brut, Ay, Champagne	0,1l · 26.00 / 0,75l · 189.00
2013 Amour de Deutz Blanc de Blancs, Ay, Champagne	0,75l · 350.00

— VORSPEISEN & SALATE —

Ligurische Fischsuppe	22.00
aromatische Essenz mit wildem Fenchel, Ofentomaten, vorsichtig gebratenen Muscheln, Lachs, Black Tiger Garnelen, geröstetem brenner Brot und Aioli	
Gegrillte Avocado ^(v)	14.50
mit Limetten - Koriander Creme, Pico de Gallo und Black Lava Salz	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse	15.00
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone	
Avocado und cremiger Hummus ^(v)	15.50
mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch	
Warmer Gemüsesalat ^(v)	14.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Caesar Salat	15.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	
Oktopussalat	17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Yellowfin Thunfisch Tatar	18.50
in Sashimi-Qualität mit Avocado-Wasabibrème, Gurkenwürfeln, Fenchelsalat und Grapefruit	
Tatar vom Rinderfilet	19.00
handgeschnitten, mit gerösteter Focaccia, eingelegten Zwiebeln und Parmesan-chips	
Carpaccio vom Rinderfilet	18.50
mit Rucola und krossen Parmesan-chips	
Vitello Tonnato	17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème	

UNSER PRE OPERA MENÜ

Spumante oder Wein
nach Wahl 0,1l

Tagesgericht vom Grill

Wahlweise kl. Tiramisu
oder Espresso

Mo. - Fr. 17:30 - 18:30 Uhr. Der Tisch ist bis 19:30 Uhr für Sie reserviert. Wir freuen uns auf Sie!

25.00

(v) = vegane Gerichte

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, gegrillter 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
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Maispoulardenfilet 25.50 erstklassige Poularden aus nachhaltiger Zucht
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 ^(v) · Rosmarinkartoffeln ^(v)
- Gedämpftes Gemüse ^(v) jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat ^(v) · Tomatensalat ^(v) 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 · 95.00 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 · 13.50 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 Mühlsteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Spaghetti Pomodoro e Burrata 18.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum
Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Tagliatelle ai Funghi 21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan
Spaghetti allo Scoglio 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillte Riesengarnele, Thunfisch, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Risotto milanese all'Ossobuco 23.50 Safranrisotto mit sanft geschmortem Ossobuco Ragù und 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP
Tagliatelle al Brasato 21.50 mit Ragù vom Barolobraten und würzig eingelegter Quitte

(v) = vegane Gerichte