CHAMPAGNE

2021 Deutz Vintage Rosé ..... 0,1l · 35.00 / 0,75l · 210.00

2020 Deutz Blanc de Blancs ..... 0,1l · 28.50 / 0,75l · 189.00

Bollinger Rosé Brut ..... 0,1l · 28.50 / 0,75l · 189.00

Deutz Rosé Brut ..... 0,1l · 19.50 / 0,75l · 130.00

Krug 173éme ..... 0,1l · 66.00 / 0,75l · 399.00

SEAFOOD - SELECTION

Unsere Austern werden mit Zitrone und fermentierter Schalotten-Vinaigrette serviert

Marennes-Oléron Nr. 2 FDC ..... 3 Stück · 15.00 ... 6 Stück · 29.00

Gillardeau Nr. 3 ..... 3 Stück · 24.00 ... 6 Stück · 46.00

AUSTERN DUETT

jeweils 2 Stück Oléron und Gillardeau Austern mit 1 Glas Deutz Rosé Brut 49.50

brenner Seafood Starters 32.00
Salat mit grüner Mango und mariniertem Hummer, 2 Marennes-Oléron Nr. 2, gegrillte Jakobsmuschel, Wildfanggarnelen und kurz gegrilltes Thunfisch-Tataki mit Zedri-Zitronen-Emulsion und Tomaten-Sellerie-Salsa

Yellowfin Thunfisch und Jakobsmuscheln 24.50
roh marinierte mit duftiger Zitronenmarinade, tiefgrünem Kräuteröl und Blutorangen

CHAMPAGNE

Deutz Brut Rosé ..... 0,75l · 130.00
Ay, Champagne

2020 Deutz Blanc de Blancs ..... 0,75l · 189.00
Ay, Champagne

2013 Amour de Deutz Rosé ..... 0,75l · 395.00
Ay, Champagne

Bollinger Rosé Brut ..... 0,75l · 189.00
Ay, Champagne

2008 Bollinger R.D. ..... 0,75l · 650.00
Ay, Champagne

2017 Dom Pérignon Brut ..... 0,75l · 385.00
Épernay, Champagne

Krug Grand Cuveé 173eme ..... 0,75l · 399.00
Reims, Champagne

(v) = vegane Gerichte
DE - ÖKO - 001

VORSPEISEN

Borlotti & Parmigiano Reggiano 18.50
luftige Parmesan-Chips, fein marinierte Muskatkürbis-Streifen, Borlotticreme und schwarze Walnüsse

Brenner Bouillabaisse 24.00
mit Loup de Mer, Dorade, Garnelen, Datterino Tomaten, Fenchel, Sauce Rouille und Brenner-Röstbrot

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus (v) 18.50
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Seeforellencarpaccio von Birnbaum 19.50
mit duftiger Zitronenmarinade, tiefgrünem Kräuteröl, roten Zwiebelchen und feinem Forellenkaviar

Carpaccio del Gambero Rosso „Rote Wildfang Garnele aus Sizilien“ 25.50
mit Peperonata-Creme, Basilikumöl, Bio-Rotalgen aus der Bretagne, eingelegter Zitrone und Lachskaviar

Tatar vom Chianina-Rinderfilet 22.50
von Hand geschnitten, mit Crème fraîche und Balsamico-Kaviar, Limette, Olivenöl, Apfelkapern, Bröselgremolata und Parmesanchips

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Risotto al tartufo 36.00
ganz klassisch mit feiner Parmiggiano-Emulsion und frischen weißen Trüffeln aus Alba

Fregola Mare 29.00
mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

Tagliatelle con Brasato al Barolo 22.50
geschmortes Ragù aus Chianina-Rinderschulter in edler Barolosauce mit hausgebeiztem Eigelb in Buchenasche, fein gerieben

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.

Black Tiger Riesengarnelen ..... 200g · 44.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli

brenner Seafood Selection 46.00
mit gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillte Avocado, marinierten Tomaten und Aioli

Dorade Royal ..... 400 - 450g · 34.00
im Ganzen gegrillt

Wildfang Steinbuttfilet aus dem Atlantik 44.00
mit cremigem Blumenkohlpüree und knackig marinierten Puntarelle, dem Winterspargel der Römer

Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00
im Ganzen gegrillt

Chianina-Rinderfilet ..... 220g · 59.50
butterzart schmilzt es auf der Zunge, mit zarten Nussaromen durch die vorsichtige Reifung

Getrüffelte Poularde 32.00
langsam gegrillt, großzügig mit schwarzen Wintertrüffeln aus Norcia, dazu ein seidiges Selleriepüree, Portwein-Schalotten und Brioche

Surf and Turf ..... 180g · 49.50
180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri

Jack´s Creek Wagyu Angus ..... 280g · 62.50
Rückensteak vom Freiland-Wagyu-Spezialisten aus Australien, die MS-Marmorierung ist perfekt für gegrillte Steaks

U.S. Dry Aged Entrecôte ..... 280g · 48.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

Blumenkohlsteak mit schwarzem Wintertrüffel aus Norcia (v) 26.00
auf cremigen Püree aus geröstetem Blumenkohl und schwarzen Trüffeln, mit milder Salsa aus gerösteten Mandeln, dazu Portwein Schalotten

SAUCEN ..... JEWEILS 4.00

hausgemachte Aioli mit spanischem Safran, Basilikum-Pesto, cremige Peperonata, Chimichurri oder Pfeffersauce

BEILAGEN ..... JEWEILS 5.90

Gedünsteter Blattspinat (v) / Rosmarinkartoffeln (v)
Tomatensalat (v) oder Gedämpftes Gemüse (v)

Geschmorte Artischocken 8.50

SPECIAL CUTS

Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind ..... (für 2-3 Personen) ca. 1kg / pro 100g · 17.50
Vielleicht die Krönung italienischer Grillkultur: das größte und saftigste Rippen-Steak vom Rind aus dem Val di Chiana

U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus ..... (für ca. 2 Personen) ca. 500g · 119.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2020 Guidalberto, Tenuta San Guido, Toskana ..... 0,1l · 24.50 / 0,75l · 145.00
2014 Sassicaia, Tenuta San Guido, Toskana ..... Glasweise via Coravin 0,1l · 99.00 / 0,75l · 649.00

À la carte Preise zuzügl. 8% Servicecharge

(v) = vegane Gerichte
DE - ÖKO - 001