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.

Marennes-Oléron Nr. 2 FDC ..... pro Stück · 5.00
Französische Premium-Austern, in den Claires veredelt. Fleischig und zart mit frischer Meeresnote und feiner Minaralität

Gillardeau Nr. 3 ..... pro Stück · 8.00
besonders fleischigem Biss, reinen Meeresaroma und feiner, leicht nussiger Note. Mindestens zwei Monate in den Claries veredelt

Maison Poget Nr. 4 ..... pro Stück · 6.50
Gezüchtet an der Atlantikküste der französischen Region Charente-Maritime, reifen sie anschließend zwei Jahre lang in den nährstoffreichen Gewässern vor Utah Beach in der Normandie. Leicht salzig, mit cremiger, vollfleischiger Textur und einem süßlichen Abgang

Austernverkostung 37.00
mit je 2 Stück Marennes-Oléron Nr.2, Gillardeau Nr. 3 und Maison Poget Nr. 4 - vielleicht die schönste Art sich an den Nuancen zu erfreuen!

DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE CHAMPAGNER IM GLAS

Deutz Rosé, Ay	0,1l · 19.50	/ 0,75l · 130.00
2021 Deutz Vintage Rosé, Ay	0,1l · 35.00	/ 0,75l · 210.00
2020 Deutz Blanc de Blancs, Ay	0,1l · 28.50	/ 0,75l · 189.00
Bollinger Rosé Brut, Ay	0,1l · 28.50	/ 0,75l · 189.00
Krug 173éme, Reims	0,1l · 66.00	/ 0,75l · 399.00

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Passion Fruit Martini...14.50
Patron Silver, Maracuja, Vanille, Limette

Brenner Bellini...19.50
Pfirsichpüree, Pêche de Vigne, Deutz Brut Champagner

VORSPEISEN & SALATE

Ligurische Fischsuppe 18.00
aromatische Essenz mit wildem Fenchel, Ofentomaten, Grünschalen-Muschel, Lachs, Black Tiger Garnelen, geröstetem brenner Brot und Aioli

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

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse 15.00
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone

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

Warmer Gemüsesalat (v) 17.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat

brenner Beef Salat 21.50
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen

Caesar Salat 23.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot,
- wahlweise mit gegrillter Hähnchenbrust oder Wildfanggarnelen

Oktopussalat 17.50
mit Oliven, Sellerie, rote Zwiebeln, Paprika, Karotten und Kartoffelwürfeln

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 Rinderfilet 19.00
handgeschnitten, mit gerösteter Focaccia, eingelegten Zwiebeln und Parmesanchips

Vitello Tonnato 17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème

(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.

Oktopus 29.00
zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten

Black Tiger Riesengarnelen 34.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli

brenner Seafood Selection 38.00
mit gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli

Dorade Royal ..... 400 - 450g · 31.00
im Ganzen gegrillt

Thunfischfilet 38.50
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität

Lachsfilet 28.00
aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden

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

Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Scaloppine vom Kalbsrücken 27.50
Dünne Scheiben vom Kalb mit Kräuter Vinaigrette und geschmorten Artischocken

Rinderfilet ..... 380g · 69.00 / 220g · 39.50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Entrecôte ..... 380g · 49.00 / 280g · 36.00
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Chianina-Rinderfilet ..... 220g · 59.50
besonders zartes Filet vom Weiderind aus der Toskana

Rinderfilet Surf & Turf 45.00
180g Black Angus Filetsteak, Salsa Giardiniera, mit einer halben Black Tiger Riesengarnele und Chimichurri

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

VEGETARISCH VOM GRILL

Gegrillter Spitzkohl (v) 24.50
mit Ahornsirup, Kräutern gerösteten Kicherebsen, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip

Gegrilltes Blumenkohlsteak mit frisch gehobelten schwarzem Wintertrüffel 26.50
auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl und Trüffel, Granatapfelkernen und Mandeln

SAUCEN

- klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- hausgemachtes Basilikum-Pesto
- hausgemachte Chimichurri
- hausgemachte Pfeffersauce ..... jeweils · 4.00

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
- Zweiter Teller mit 5 brenner-Brötchen 2.50

SPECIAL CUTS

John Stone Ribeye Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 115.00
Der irische Beef-Affineur hat mit seinem Ribeye schon die World Steak Challenge gewonnen - superzart und saftig

Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind ..... für ca. 2 bis 3 Pers., ca. 1200g, pro 100g · 17.50
Vielleicht die Krönung italienischer Grillkultur: das größte und saftigste Rippen-Steak vom Rind aus dem Val di Chiana

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 PFEFFERSAUCE UND ROSMARINKARTOFFELN

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

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 Bolognese 17.00
hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch

Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50
mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien

Tagliatelle ai Funghi 24.50
mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Pecorino

Linguine Tonno con Limone 21.50
mit handgeschnittenem Thunfischtatar, Zucchini Romanesco, Amalfi-Zitrone, einem Hauch Peperoncini und feiner Zitronenbutter

Spaghetti allo Scoglio 28.00
mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

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

(v) = vegane Gerichte