

SIZILIANISCHE BLUTORANGEN IM BRENNER

Rund um den Vulkan Etna wachsen einige der besten Orangen der Welt, die „Arance rosse di Sicilia IGP“. Heiße Tage, kalte Nächte und fruchtbare Vulkanböden sorgen dort für besonders viel Aroma. Wir haben uns direkt mit den Orangenbauern vor Ort ausgetauscht, jetzt können wir unsere Moro- und Tarocco-Orangen frisch gepflückt direkt aus Sizilien beziehen!

VORAB

PASTA

Blutorangen Carpaccio.....16.50 mit cremiger Burrata aus Apulien, Balsamico - Zwiebeln, schwarzen Knusperoliven, grünen Pistazien und Basilikum	Mezzelune Scampi.....23.50 Unsere brenner - Teigtaschen gefüllt mit Scampi, Blutorangen, sizilianischen Artischocken und Pistazien
Tatar vom Thunfisch19.50 von Hand geschnitten, mit Blutorangenfilets, einer Kräuter- Gremolata mit dem Duft der Blutorangenschale und hausgemachten Blutorangen-Perlen	Rotwein-Risotto19.50 mit Blutorangenfilets, geschmortem Radicchio, Rotweinreduktion und gereiftem Parmesan
Carpaccio del Gamberi Rossi18.50 kurz geblämmtes Carpaccio von der großen roten Edelgarnele, mit Blutorangenfilets und Lachskaviar	Loup de Mer32.50 mit Blutorangen-Kräuter-Gremolata, Chimichurri, und Fenchel-Blutorangensalat

VOM GRILL

———— DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE ————

2022 Etna Bianco „Alta Mora“, Cusumano, Sizilien	0,1l · 9.50 / 0,75l · 69.00
2022 Fiano Bianco Cometa, Planeta, Sizilien	0,1l · 11.50 / 0,75l · 85.00

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Brenner Sbagliato.....12.50 Aperol, Campari, Carpano Rosso und Vino Frizzante
Amaretto Sour.....13.50 Maker's Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft

VORSPEISEN & SALATE

Artischockensuppe12.50 pur ohne Sahne, mit Parmesan Chips und spicy Granola
Gegrillte Avocado ^(v)15.50 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 Salat15.50 mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot
4 Stück Gillardeau Nr. 4.....23.50 Felsenauster aus der Gegend Marennes-Oléron. Die Austern sind natürlich Spéciales de claire, die schmecken sehr rein, ein besonderer Genuss
Oktopussalat17.50 mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln
Tatar vom Rinderfilet.....19.00 handgeschnitten, mit gerösteter Focaccia, eingelegten Zwiebeln und Parmesanchips
Carpaccio vom Rinderfilet18.50 mit Rucola und krossen Parmesanchips
Vitello Tonnato.....17.50 dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème

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.

<p>Wildfang Calamari 28.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri</p> <p>Oktopus 28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten</p> <p>Black Tiger Riesengarnelen 34.00 Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli</p> <p>brenner Seafood Selection 38.00 mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli</p> <p>Dorade Royal 400 - 450g · 28.00 im Ganzen gegrillt</p> <p>Thunfischfilet 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität</p> <p>Lachsfilet 26.50 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden</p> <p>Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt</p>	<p>Salsiccia dell' Etna 19.50 handgemacht aus Sizilien mit marinierten Tomaten</p> <p>Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan</p> <p>Rinderfilet 380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien</p> <p>Entrecôte 380g · 48.00 / 280g · 36.00 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien</p> <p>Pommersches Rinderfilet 380g · 67.50 / 220g · 44.00 von Weiderindern, 40 Tage „dry aged“</p> <p>Rinderfilet Surf & Turf 43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri</p> <p>Scaloppine al Limone 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini</p> <p>Maispouardenfilet 25.50 erstklassige Pouarden aus nachhaltiger Zucht</p>
<p>Gratinierte Aubergine mit Bulgur ^(v) 21.00 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, dazu Limonen-Koriander-Dip</p> <p>Blumenkohlsteak 21.50 auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan</p>	

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	
Irisches 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.

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