

ARTISCHOCKEN IM BRENNER

Wenn in Sizilien die Mandeln blühen, reifen auch schon die ersten jungen Artischocken - der Frühling kann kommen!

VORAB

Artischockensuppe	12.50
aus frischen Artischocken - pur und ohne Sahne, dafür mit Artischocken-Oliven Tatar und knusprigen Parmesan Chips	
Artischocken-Carpaccio	16.00
hauchdünn geschnitten und roh mariniert, mit Puntarelle Romane und 30 Monate gereiftem Parmesan	
Tatar vom Pommerschen Rind	19.50
mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und gegrilltem Brioche	
Artischocken Schmortopf	22.50
Gamberetti Rossi, Tomaten und Oliven aus Sizilien, in Krustentier-Sud mit einem Hauch Peperoncino	

PASTA

Risotto Scampi profumato al limone	24.50
mit Garnelen, gegrillten Artischocken und dem Duft unserer Zitronen direkt aus Sizilien	
Bigoli con Carciofi e Salsiccia	19.50
geschmorte Artischocken, Tomaten, südtaliesischen Weißwein und Salsiccia del Etna	

VOM GRILL

Donald Russell Lammkarree	39.00
von zarten Weidelämmern aus Schottland, trocken gereift, mit roh mariniertes Artischocken - Bohnensalat	

DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE

2021 St. Joseph Blanc Jean-Louis Chave, Selection, Rhône	0,1l · 10.50 / 0,75l · 80.00
2020 Château du Moulin à Vent, Burgund	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

Gegrillte Avocado ^(v)	15.50
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	
4 Stück Gillardeau Nr. 4	23.50
Felsenauster aus der Gegend Marennes-Oléron. Die Austern sind natürlich Spéciales de claire	
Yellowfin Thunfisch Tatar	19.50
von Hand geschnitten, mit Orangenfilets, einer Kräuter- Gremolata mit dem Duft der Blutorangenschale	
Oktopussalat	17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln	
Carpaccio di Gamberi Rossi	18.50
kurz geblähtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Blutorangenfilets und Lachskaviar	
Carpaccio vom Rinderfilet	18.50
mit Rucola und krossen Parmesan Chips	
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.

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 38.00 mit gegrillter Riesengarnele, 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	brenner Tris di Carne 41.50 mit Rinderfilet, Straccetti mit Rucola und Parmesan und Filet vom Freilandhuhn
Atlantik Seezunge 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Scaloppine al Limone 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
	Filet vom Freilandhuhn 25.50 mit Kräutersalsa, marinierten Tomaten und gegrillter Zitrone
Gratinierte Aubergine mit Bulgur ^(v) 21.00 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfelkernen, dazu Limonen-Koriander-Dip	
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
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen 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
Irishes 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, Thunfischfilet, 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