

## 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 <sup>(v)</sup> .....	15.50	brenner Beef Salat .....	18.00 / 21.50
Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo und Black Lava Salz		gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten, Pinienkernen	
Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse .....	15.00	Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup> .....	14.50 / 17.50
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone		gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> .....	15.50	Superfood Salat <sup>(v)</sup> .....	16.00 / 19.50
mit marinierten Oliven, Basilikum, Zitrone und Chili-Crunch		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten	
4 Stück Gillardeau Nr. 4 .....	23.50	Caesar Salat .....	15.50
Felsenauster aus der Gegend Marennes-Oléron. Die Austern sind natürlich Spéciales de claire		mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot	
Yellowfin Thunfisch Tatar .....	19.50	Alle Salate auch mit:	
von Hand geschnitten, mit Blutorangefilets, einer Kräuter- Gremolata mit dem Duft der Blutorangenschale		gegrillter Hähnchenbrust .....	+ 6.50
Oktopussalat .....	17.50	Wildfanggarnele .....	+ 6.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln		dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind .....	+ 6.50
Carpaccio di Gamberi Rossi .....	18.50		
kurz geflämmtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Orangenfilets und Lachskaviar			
Carpaccio vom Rinderfilet .....	18.50		
mit Rucola und krossen Parmesan Chips			
Vitello Tonnato .....	17.50		
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème			

## BRENNER BUSINESSLUNCH

VON MONTAG BIS FREITAG

täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen .....

17.50

(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 ..... 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 <sup>(v)</sup> ..... 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 <sup>(v)</sup> · Rosmarinkartoffeln <sup>(v)</sup>
- Gedämpftes Gemüse <sup>(v)</sup> ..... jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat <sup>(v)</sup> · Tomatensalat <sup>(v)</sup> ..... 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.

Spaghetti Pomodoro <sup>(v)</sup> ..... 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Hausgemachte Gnocchi Sorrentina ..... 16.50 mit Aubergine, geschmorten Tomaten und Ricotta Salata di Bufala - einem würzigen Büffelricotta
Spaghetti Bolognese ..... 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbsfleisch	Spaghetti allo Scoglio ..... 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Bigoli Amatriciana mit Burrata ..... 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien	Risotto al radicchio ..... 19.50 mit Orangenfilets, geschmortem Radicchio, Rotweinreduktion und gereiftem Parmesan
Tagliatelle ai Funghi ..... 21.50 mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan	

(v) = vegane Gerichte