

## FISCHZUCHT BIRNBAUM IM BRENNER

Unsere Fische haben alle Zeit der Welt, um in Ruhe zu wachsen, sagt Fischzüchter Birnbaum. Das Wasser ist kristallklar und kalt, einen Teil des Futters suchen sich die Fische selbst. Der Rest ist frei von allem, was man nicht im Essen haben will - nachhaltiger kann man Fische nicht erzeugen. Wir freuen uns jetzt schon zum zweiten Mal über einen Monat mit der Fischzucht Birnbaum in Epenhausen.

### VORAB

Seeforellen Carpaccio .....	16.50
mit duftiger Zitronenmarinade, tiefgrünem Feigenblätteröl, roten Zwiebelchen und Fava Bohnen	
Gebeizte Goldforelle .....	17.50
mit duftig marinierten Sommertomaten, ganz zarten Ofenpaprika, Zucchini und Kräuter-Röstbröseln	

### PASTA

Spaghetti Sarde, Saibling und Safran.....	22.50
mit frisch geschnittenem Saiblings-Tatar und einer feinen Sauce mit Sardinenfilet, Safran, wildem Fenchelgrün, geschmortem Lauch, getoppt mit knusprigen Röstbröseln	

### HAUPTGANG

Gegrillte Seeforelle .....	29.50
mit Tomatentatar und Gremolata aus schwarzen Oliven, Petersilie, Zitrone und gerösteten Pinienkernen	

### DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE

2022 Cuvée Amos, Kellerei Kurtatsch, Südtirol .....	0,1l · 11.50 / 0,75l · 69.00
2023 Fosarin, Collio Bianco DOP, Ronco dei Tassi, Friaul.....	0,1l · 13.50 / 0,75l · 79.00

### UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

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

### VORSPEISEN & SALATE

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

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus <sup>(v)</sup> ..... 15.50  
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Yellowfin Thunfisch Tatar ..... 19.50  
von Hand geschnitten, mit Orangenfilets und einer Kräuter-Gremolata mit dem Duft frisch geriebener Orangenschale

Oktopussalat.....17.50  
mit Oliven, Sellerie, rote Zwiebeln, Paprikawürfeln, Karotten, Kartoffelwürfeln und einer Aceto di Vino Rosso Marinade

Carpaccio di Gamberi Rossi.....18.50  
kurz geblähtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Orangenfilets und Lachskaviar

Tatar vom Pommerschen Rind ..... 19.50  
mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und gegrilltem Brioche

Carpaccio vom Rinderfilet.....18.50  
mit Rucola und krossen Parmesan Chips

Vitello Tonnato..... 17.50  
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch Tataki und Thunfischcrème

brenner Beef Salat..... 18.00 / 21.50  
gegrillte Scheiben vom Pommerschen Rind, Haselnüsse, marinierte Blattsalate mit Pesto, Parmesan, Pilzen, Tomaten und Pinienkernen

Warmer Gemüsesalat <sup>(v)</sup>..... 14.50 / 17.50  
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat

Superfood Salat <sup>(v)</sup>..... 16.00 / 19.50  
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten

Caesar Salat.....15.50  
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot

#### Alle Salate auch mit:

gegrillter Hähnchenbrust.....	+ 6.50
Wildfanggarnele .....	+ 6.50
dünnen Scheiben vom Pommerschen Rind.....	+ 6.50
gratiniertem Ziegenkäse .....	+ 6.50

### BRENNER MITTAGSSPECIALE

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 ..... 26.50 mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri	Salsiccia dell' Etna ..... 19.50 handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten
Lachsfilet ..... 27.00 aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden	Kalbs-Piccata ..... 24.50 Kalbsschnitzel in Parmesan-Kräuter-Hülle mit geschmorten Artischocken
Oktopus ..... 28.00 zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten	Filet vom Freilandhuhn ..... 25.50 mit Kräutersalsa, marinierten Tomaten und gegrillter Zitrone
Dorade Royal ..... 400 - 450g · 28.50 im Ganzen gegrillt	Scaloppine al Limone ..... 26.50 Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini
Black Tiger Riesengarnelen ..... 34.00 Wildfang aus dem Atlantik mit marinierten Tomaten und Aioli	Dünne Scheiben vom Rinderfilet ..... 31.50 kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan
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
Thunfischfilet ..... 38.50 erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität	Rinderfilet ..... 380g · 65.00 / 220g · 38.50 von Black Angus Weiderindern aus Argentinien
Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00 im Ganzen gegrillt	Rinderfilet Surf & Turf ..... 43.00 180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri

## VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur <sup>(v)</sup> ..... 21.00 gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, 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
Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50 21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

## SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2016 Othello, Dominus Estate, Napa Valley, Kalifornien ..... 0,1l · 18.50 / 0,75l · 115.00 Kräftiger, harmonischer und eleganter Rotwein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot
---

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.

Paccheri al Pesto ..... 14.50 mit Basilikum-Pesto, Zitronenschale, einem Hauch Peperoncino und cremigem Ricotta	Bigoli Amatriciana mit Burrata ..... 18.50 mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien
Spaghetti Pomodoro <sup>(v)</sup> ..... 14.50 mit Piccadilly-Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum	Risotto Asparagi e Scampi ..... 19.50 superfrisches Risotto mit grünem Spargel, Garnelen, Parmesan und sanft gesalzenen Zitronen aus Sizilien
Spaghetti Bolognese ..... 17.00 hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch	Spaghetti allo Scoglio ..... 28.00 mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern
Gnocchi mit Salsiccia und Pfifferlingen ..... 19.50 Pfifferlings-Ragù mit sizilianischer Salsiccia, Kräutern, Weißwein und einer Prise Peperoncino	

(v) = vegane Gerichte

Bei Fragen zu Allergenen wendet Sie sich bitte an unser Personal