

SUSHI MIT KOSHIHIKARI-REIS

Wir legen auf die Qualität von Reis außerordentlich großen Wert. Die japanische Reissorte Koshihikari ist eine der bekanntesten und hochwertigsten Sorten von japanischem Rundkornreis.

URA-MAKI INSIDE-OUT

🍣 Rote Beete Sashimi 11.90

Grüner Spargel,
Koriander, Sojablatt, Mango

🍣 Special Tofu Roll 12.90

Tofu, Kamyō Kürbis, Avocado,
Gurke, spicy Sauerrahm

🍣 Sweet Potato Buddah 12.90

Eingelegter Kürbis,
Chili-Ponzu, Teriyaki-Sauce

Chicken Chili Roll 13.90

Hähnchen, Chili-Mayonnaise, Avocado,
Jalapeño, gerösteter Sesam

Spicy Tatar Roll 14.90

Spicy Lachstatar, Avocado, Fenchel-
Kimchi, Gurke, Sesam,
Honig-Mayonnaise

Crunchy Salmon Roll 15.90

Tempura Garnele, Lachs,
Koriander, Gurke, Frischkäse

SASHIMI

Label Rouge Lachs 13.50

Mango, Limettensauce, Chilli

Hamachi 15.50

Yuzu Soja-Sauce, Miso, Olivenöl

Loup de Meer 14.00

Zitrus-Ponzu, Avocado, Schnittlauch

Beef 14.50

Amanigi-Sauce, Koriander,
eingelegte Pflaumen

Alle Sushi Rollen werden
mit unserer veganen
brenner kitchen-Sauce serviert.

KÜRBIS IM BRENNER KITCHEN

Das cremigste und gemütlichste Gemüse des Jahres ist orange! Doch neben großartigen Gerichten mit geschmortem Hokkaidokürbis und einigen sehr exquisiten Käsesorten, haben wir auch ein knackig-frisches Carpaccio aus roh mariniertem Muskatkürbis für Sie vorbereitet: Schmeckt wunderbar, ungewöhnlich und sehr anregend.

🍣 Kürbissuppe 7.50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

🍣 Cremiges Kürbis Tortino 14.50
mit frisch marinierten Feigen aus Italien und Büffel-Ricotta

🍣 Muskat-Kürbis-Carpaccio 13.50
hauchdünn gehobelter Muskatkürbis in Honigmarinade mit schwarzen, gerösteten Walnüssen, gratiniertem Ziegenkäse und Granatapfelkernen

VORSPEISEN & SALATE

🍣 Rote Bete Carpaccio 12.50
mit Zitrone und Olivenöl mariniert, Manouri Käse, Rucola, schwarze Nüsse

🍣 Avocado und cremiger Hummus 13.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch

Caesar Salat 13.50
mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets
und knusprigen Croutons aus unserem brenner Brot

🍣 Superfood Salad 17.50
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen,
Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Johannisbrot und Birnenspalten

Carpaccio vom Rinderfilet 16.50
mit Rucola und krossen Parmesanchips

Oktopussalat 17.00
mit marinierten Oliven, Rucola und Kartoffelwürfeln

Crispy Calamari 13.50
mit Wasabi Mayonnaise, Meersalz, Chilli & Limette

VOM GRILL

FISCH

Calamari	17.50
auf Rucola und marinierten Tomaten	
Oktopus.....	200g · 19.50
zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	
Black Cod	32.00
in Miso marinierter Schwarze Kabeljau mit eingelegten Pflaumen, Lauchzwiebeln und Koshihikari-Reis	
Atlantik-Seezunge	450g · 36.00
im Ganzen gegrillt	
Label Rouge Lachsfilet.....	200g · 19.50
aus nachhaltiger Zucht in schottischen Fjorden	
Dorade Royal	400g-450g · 21.50
im Ganzen gegrillt	

FLEISCH

Scaloppine al Limone	18.50
Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken	
Straccetti vom Black Angus Weiderind	25.50
mit Mango-Chilli-Salsa und Koriander	
Crying Tiger de Paris	24.50
Strip Loin vom Black Angus Rind, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip und Buchenpilzen	
Dünne Scheiben vom Rinderfilet	24.50
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	
Entrecôte.....	380g · 30.00 / 280g · 25.00
von Black Angus Weiderindern	
Rinderfilet.....	380g · 48.50 / 220g · 31.00
von Black Angus Weiderindern	

BEILAGEN

(M) Gedämpfter Spinat, (M) Rosmarinkartoffeln, (M) Gedämpftes Gemüse, (M) Tomatensalat, (M) Koshihikari-Sushi-Reis.....	je · 4.50
(M) Geschmorte Artischockenherzen.....	8.50

GEMÜSE VOM GRILL

Ausgesuchtes Gemüse mit wertvollen Nüssen und Saaten - so oft es geht von Gärtnern aus dem Münchner Umland

(M) Geröstete Aubergine.....	12.50
mit warmer Misoauce und Algenblatt	
(M) Blumenkohlsteak.....	15.00
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - dazu Mandel-Petersilien-Salsa	
(M) Süßkartoffelpolpetti	15.50
mit Auberginencreme, marinierten Tomaten und Pane Carasau aus Sardinien	
(M) Warmer Gemüsesalat (M).....	14.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
(M) Gegrillter Lauch im Ganzen serviert.....	11.00
mit Miso, schwarzer Sesamsauce und Rauchsalz	