

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, Kampyō 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, Chili

Hamachi 15.50

Yuzu Soja-Sauce, Miso, Olivenöl

Wolfsbarch 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

Kürbiscrèmesuppe 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

SALATE

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

🍣 Warmer Gemüsesalat 14.50

mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini,
gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat

BENTO BOX

🍣 Vegetarische Bentobox 14.50

mit vegetarischer Makirolle, kleinem Salat & Mochi

MITTAGSSPECIAL

Lieblingsgerichte 13.50

täglich wechselnd, mit kleinem Salat und hausgemachten Brötchen

Selbstverständlich auch vegetarisch

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.....6.50
--

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 Miso-sauce 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 & Pane Carasau aus Sardinien	
(M) Gegrillter Lauch im Ganzen serviert.....	11.00
mit Miso-schwarzer Sesamsauce und Rauchsalz	

WIR LIEFERN AUCH NACH HAUSE