



brenner
kitchen



AKTUELLE
SPEISEKARTE

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 ROLL 8 Stk.

🌱 **Miso Eggplant Roll · 11.90**
Gebackene Aubergine, Gurke, Avocado,
Miso, Sesam, Lauch

🌱 **Kampyo Soya Roll · 12.90**
Tofu, Kampyo 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, Frischkäse

Smoked Hamachi Roll 15.90
Smoked Hamachi, Fenchel Kimchi Tempura,
Frühlingslauch, Tobiko Kaviar

Brennerkitchen Roll 16.90
Geflammtes Rind, Kapern, Grüne Spargel,
Avocado, Tomatenpesto, Basilikum
Frischkäse, Schalotten Ponzu

MAKI ROLL

8 Stk.

🌱 **Gurke · 4.90**

🌱 **Süßkartoffel · 5.90**

🌱 **Kürbis · 5.90**

🌱 **Avocado · 6.50**

Salmon · 6.50

SASHIMI

Label Rouge Lachs · 13.50
Mango, Limettensauce, Chili

Beef · 14.50
Amanigi-Sauce, Koriander,
eingelegte Pflaumen

Hamachi · 15.50
Yuzu Soja-Sauce, Miso, Olivenöl

Avocado · 6.90
Furikake Gewürz,
eingelegte Tropea Zwiebeln

Veggie Box 29.90

- 8 Stk. Sweet Potato Buddah
- 8 Stk. Miso Eggplant Roll
- 8 Stk. Gurken Ura Maki
- Avocadosashimi, Furikake,
Tropea Zwiebeln

Box for two · 59.90

- 8 Stk. Brennerkitchen Roll
- 8 Stk. Crunchy Salmon Roll
- 8 Stk. Smoked Hamachi Roll
- 8 Stk. Sweet Potatoe Buddah
- 8 Stk. Daikon Ura Maki
- 8 Stk. Gurken Ura Maki

brenner kitchen Box 39.90

- 8 Stk. Brennerkitchen Roll
- 8 Stk. Crunchy Salmon Roll
- 8 Stk. Smoked Hamachi Roll
- 8 Stk. Gurken Ura Maki

^(M) Miso Suppe.....	6.90	^(M) Superfood Salad	17.50
mit Shitake Pilze, Lauchzwiebel und Tofutaschen		mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen und Birnenspalten	
^(M) Avocado und cremiger Hummus	13.50	Caesar Salat	13.50
mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah-Crunch		mit Romana Salat, frisch gehobeltem Parmesan, Sardellenfilets & knusprigen Croutons aus unserem brenner Brot	
Crispy Calamari.....	13.50	^(M) Brenner Kitchen Coleslaw salad	14.50
mit Wasabi Mayonnaise, Meersalz, Chilli & Limette		mit Rotkohl, Karotten, Kohlrabi, knuspriger Grünkohl, gesalzene Erdnüsse & Sesam-Chilli Dressing	
Oktopussalat.....	17.00		
mit marinierten Oliven, Staudensellerie & Kartoffelwürfeln			

alle Salate auch mit dünnen Scheiben vom Black Angus Weiderind..... + 6.90

VOM GRILL

FISCH

Oktopus	200g · 19.50
zart gedämpft, dann heiß und kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	
Black Cod	29.50
in Miso marinierter Schwarze Kabeljau mit eingelegten Pflaumen, Lauchzwiebeln und Koshihikari-Reis	
Label Rouge Lachsfilet.....	200g · 21.50
aus nachhaltiger Zucht in schottischen Fjorden	
Calamari	17.50
mit marinierten Tomaten & Basilikumpesto	

FLEISCH

Crying Tiger de Paris	24.50
Strip Loin vom Black Angus Rind, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip und Buchenpilzen	
Entrecôte	380g · 30.00 / 280g · 25.00
von Black Angus Weiderinden	
Rinderfilet	380g · 48.50 / 220g · 31.00
von Black Angus Weiderinden	
Salsiccia	17.50
handgemacht von unserem sizilianischen Produzenten, mit geschmorten Fenchel	

BEILAGEN FÜR FISCH/FLEISCH

^(M) Rosmarinkartoffeln, ^(M) Gedämpftes Gemüse.....	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 Misosauce und Algenblatt	
^(M) Blumenkohlsteak	15.00
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß und kurz gegrillt - mit Limonen-Tahini Joghurt Dip	
^(M) Süßkartoffelpolpetti	15.50
mit Auberginencreme, marinierten Tomaten und Pane Carasau aus Sardinien	

DESSERT

Zwei Stück japanische Mochi.....	4.50
mit Schokoladenfüllung	
Zwei Stück japanische Mochi.....	4.50
mit Strawberry-Cheesecake Füllung	
Schokoladenkuchen.....	6.50
mit Amarenakirschen	
Brenner kitchen Tiramisu.....	6.50
auf klassische Art zubereitet	

WEINKARTE

WEISSWEIN

2018 Riesling vom Löss.....	12.50
Seckinger, Pfalz, Deutschland	
2019 Sauvignon Blanc.....	13.00
Andres, Pfalz, Deutschland	
2018 Riesling.....	21.00
Schiefer, Van Volxem, Deutschland	
2018 Weissburgunder „pur mineral“.....	24.00
Fürst, Franken, Deutschland	
2019 Chardonnay.....	16.00
Markowitsch, Carnuntum	
2019 Grüner Veltliner.....	12.50
Fritz, Kamptal, Österreich	
2019 Soave Classico.....	19.00
Pieropan, Veneto, Italien	
2019 Gavi di Gavi.....	22.00
Vitel Colte, Piemont, Italien	

ROTWEIN

2018 Valpolicella, „Lucchine“.....	18.00
Tedeschi, Veneto, Italien	
2019 Merlot Colli.....	13.00
Euganei, Veneto, Italien	
2018 i Toscani.....	19.00
Oliviero Toscani, Toskana, Italien	
2017 Spätburgunder vom Löss.....	22.00
Keller, Baden, Deutschland	
2015 Bad Boy, Thunevin.....	34.00
Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich	
2012 Rioja Reserva, „Haro“.....	36.00
Cruzado, Rioja, Spanien	