



**brenner**  
**kitchen**



AKTUELLE  
SPEISEKARTE

brenner kitchen | Feilitzschstraße 4 | 80802 München  
089 309 051 808 | [hello@brennerkitchen.de](mailto:hello@brennerkitchen.de)  
[www.brennerkitchen.de](http://www.brennerkitchen.de)

## 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.

**(M) Miso Eggplant Roll · 11.90**  
Gebackene Aubergine, Gurke, Avocado, Miso,  
Sesam, Lauch

**(M) Kampyo Soya Roll · 12.90**  
Tofu, Kampyo Kürbis, Avocado, Gurke,  
Spicy Sauerrahm

**(M) Sweet Potato Buddha · 12.90**  
Eingelegter Kürbis, Chili-Ponzu,  
Teriyaki-Sauce

**Chicken Chili Roll · 13.90**  
Hähnchen, Chili-Mayonnaise, Avocado,  
Jalapeño, gerösteter Sesam & Teriyaki-Sauce

**Spicy Tatar Roll · 14.90**  
Spicy Lachstatar, Avocado, Fenchel-Kimchi,  
Tobiko, Gurke, Sesam, Honig-Mayonnaise

**Crunchy Salmon Roll · 15.90**  
Tempura Garnele, Chili Mayonnaise,  
Tobiko Kaviar, Lachs, Koriander,  
Yuzu Crème Fraîche, Lauchzwiebeln

**Smoked Hamachi Roll · 15.90**  
Smoked Hamachi, Tobiko Kaviar,  
Fenchel Kimchi in Tempura & mariniert, Teriyaki-Sauce

**Brenner kitchen Roll · 16.90**  
Geflammtes Rind, Kapern, Grüner Spargel,  
Avocado, Tomatenpesto,  
Frischkäse, Schalotten Ponzu

### MAKI ROLL 8 Stk.

- **(M) Gurke · 4.90**
- **(M) Süßkartoffel · 5.90**
- **(M) Kürbis · 5.90**
- **(M) Avocado · 6.50**
- **Salmon · 6.50**
- **Tempura Garnele · 8.90**

### 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, Tropea Zwiebeln & Meersalz

### LOW CARB ROLL

**Florets Roll · 10.90**  
Blumenkohlreis, Minze, Frischkäse, Rettich,  
Gurke, Koriander, Tropea Zwiebeln,  
Kimchi Sesam, Kizami Wasabi

#### Veggie Box · 29.90

- Sweet Potato Buddha
- Miso Eggplant Roll
- Gurken Ura Maki
- Avocado Sashimi

#### Box for two · 59.90

- Brenner kitchen
- Crunchy Salmon
- Smoked Hamachi
- Sweet Potato Buddha
- Nori Salmon Sashimi
- Avocado Sashimi

#### Brenner kitchen Box 46.90

- Brenner kitchen
- Crunchy Salmon
- Smoked Hamachi
- Avocado Sashimi

#### Low Carb Box 39.90

- Hamachi Yuzu
- Florets Roll
- Daikon Salmon
- Nori Salmon Sashimi
- Avocado Sashimi

## VORSPEISEN & SALATE

(V) Edamame ..... 5.50 mit Meersalz & Sesam	Oktopussalat ..... 16.50 mit marinierten Oliven, Sellerie, Karotten & Kartoffelwürfeln
(V) Miso Suppe ..... 6.90 Shitake Pilze, Lauchzwiebel, Tofufaschen	(V) Superfood Salad ..... 17.50 zartem Schwarzkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Birnenspalten
Crispy Calamari ..... 13.50 Wasabi Mayonnaise, Meersalz, Chili, Limette	Caesar Salat ..... 13.50 Romana Salat, frisch gehobelter Parmesan, Sardellen- filets, knusprige Croutons aus unserem brenner kitchen Brot
(V) Geröstete Aubergine ..... 12.50 warme Misosauce, Algenblatt	(V) Brenner Kitchen Paleo Salat ..... 14.50 Rotkohl, Karotten, Kohlrabi, knuspriger Grünkohl, gesalzene Erdnüsse, Sesam-Chili Dressing
Avocado & cremiger Hummus ..... 13.50 mit Minze, Oliven, Zitrone und geröstetem Dukkah- Crunch	Alle Salate auch mit dünnen Scheiben vom Black Angus Weiderind ..... + 6.90

## VOM GRILL

### FISCH

Oktopus ..... 200g · 19.50 zart gedämpft, heiß & kurz gegrillt, marinierte Tomaten
Black Cod ..... 29.50 in Miso mariniertes Schwarzes Kabeljau, eingelegte Pflaumen, Lauchzwiebeln, Koshihikari-Reis
Label Rouge Lachsfilet ..... 200g · 21.50 aus nachhaltiger Zucht in schottischen Fjorden
Calamari ..... 17.50 marinierte Tomaten, Basilikumpesto

### FLEISCH

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

### BEILAGEN FÜR FISCH/FLEISCH

(V) Rosmarinkartoffeln .....	4.50
(V) Gedünstetes Gemüse .....	4.50
(V) Geschmorte Artischockenherzen .....	6.50
(V) Sushireis .....	1.99

## GEMÜSE VOM GRILL

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

(V) Blumenkohlsteak ..... 15.00 schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß & kurz gegrillt, Limonen-Tahini Joghurt Dip
(V) Süßkartoffelpolpetti ..... 15.50 Auberginencreme, marinierte Tomaten, Pane Carasau aus Sardinien

## DESSERT

Schokokuchen .....	6.50
mit Amarenakirschen	
Limonen-Cheesecake.....	6.50
mit eingelegten Kirschen und Schokocrumble	
Mochi .....	4.50
Strawberry- Cheesecake oder Schokolade	
brenner Tiramisu .....	6.50
auf klassische Art zubereitet	
Nomoo Eis.....	4.50
Kakao, Himbeer oder Mango, rein pflanzlich, Bio zertifiziert, weniger süß	

## WEINKARTE

### SCHAUMWEIN

Vino Frizzante.....	10.90
San Martino, Veneto, Italien	

### WEISSWEIN

2018 Riesling vom Löss.....	12.50
Seckinger, Pfalz, Deutschland	
2019 Sauvignon Blanc .....	13.00
Andres, Pfalz, Deutschland	
2018 Riesling „Schiefer“ .....	21.00
Van Volxem, Mosel, Deutschland	
2018 Weissburgunder „pur mineral“ .....	29.00
Fürst, Franken, Deutschland	
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	
2019 Grillo „Antura“ .....	16.00
Maggio Vino, Sizilien, Italien	

### ROTWEIN

2018 Valpolicella, „Lucchine“ .....	18.00
Tedeschi, Veneto, Italien	
2019 Merlot Colli .....	13.00
Euganei, Veneto, Italien	
2016 Nero d' Avula Antura .....	16.00
Maggio Vino, Sizilien, 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	
2016 „Pousio“, Tinto .....	14.00
H. do Monte da Ribeira, Alentejo, Portugal	
2012 Rioja Reserva, „Haro“ .....	36.00
Cruzado, Rioja, Spanien	

### ROSÉWEIN

2019 Le Champ de Grillons .....	16.50
La Croix Belle, Languedoc, Frankreich	