

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

🍣 **Kampyō Soya Roll 12.90**
Tofu, Kampyō Kürbis, Avocado, Gurke, spicy Sauerrahm

🍣 **Sweet Potato
Buddah Roll 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

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

brenner Kitchen Roll 16.90
geflämmtes Rind, Kapern, grüner Spargel, Avocado, Tomatenpesto, Frischkäse, Schalotten Ponzu

SASHIMI

Label Rouge Lachs 13.50
Mango, Limettensauce, Chili

Hamachi 15.50
Yuzu Soja-Sauce, Miso, Olivenöl

Beef 14.50
Amanigi-Sauce, Koriander, eingelegte Pflaumen

Avocado 6.90
Furikake Gewürz, Tropea Zwiebeln & Meersalz

SCHROBENHAUSENER SPARGEL

Täglich frisch lassen wir unseren Spargel bei Schrobenhausen stechen. Geschält werden die zarten Stangen solange sie noch quietschen und spätestens abends kommen sie in den Topf oder auf den Grill. Neben feinen Vorspeisen servieren wir Ihnen gekochten und gegrillten Stangenspargel in klassischer Begleitung.

🍣 **Weißer Spargelsuppe pur** 7.50
ohne Sahne, mit püriertem Spargel

🍣 **Spargelsalat** 15.50
mit marinierten Radieschen, Mairüben, Frisée, Heidelbeeren, Kartoffeln & Orangendressing

🍣 **Asparagus Yuzu Roll** 15.90
mit Tempura Garnele, weißem Spargel, spicy Hollandaise, Avocado, Yuzu-Sesam & Parmaschinken

VORSPEISEN & SALATE

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

Tatar vom Rind 16.50
mit marinierten Tomaten, Basilikum, Sommer Artischocken & Tropea Zwiebeln

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

Oktopussalat 17.00
mit marinierten Oliven, Rucola, Apfelkapern, Kartoffelwürfel, Karotten & Staudensellerie

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

🍣 **Brenner Kitchen Paleo Salat** 14.50
Rotkohl, Karotten, Kohlrabi, knuspriger Grünkohl, gesalzene Erdnüsse, Sesam-Chili Dressing

🍣 **Superfood Salad** 17.50
mit zartem Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Goji-Beeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen und Birnenspalten

BRENNER KITCHEN KOMBI

Inside Out Maki & Sashimi · p.P. 35.90

- brenner Kitchen Roll
- Sweet Potato Buddah Roll
- Lachs & Hamachi Sashimi
- Avocado, Tropea Zwiebeln & Furikake Gewürz

VEGGIE KOMBI

Veggie Box · 29.90

- Sweet Potato Buddha Roll
- Miso Eggplant Roll
- Gurken Ura Maki
- Avocado, Tropea Zwiebeln & Furikake Gewürz

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	19.50
Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce und geschmorten Artischocken	
Straccetti vom Black Angus Weiderind	26.50
mit Mango-Chilli-Salsa und Koriander	
Crying Tiger de Paris	25.50
Strip Loin vom Black Angus Rind, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip und Buchenpilzen	
Dünne Scheiben vom Rinderfilet	26.50
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan	
Entrecôte.....	380g · 34.00 / 280g · 26.50
von Black Angus Weiderindern	
Rinderfilet.....	380g · 48.50 / 220g · 32.00
von Black Angus Weiderindern	

BEILAGEN

(M) Gedämpfter Spinat, (M) Rosmarinkartoffeln, (M) Gedämpftes Gemüse, (M) Tomatensalat, (M) Koshihikari-Sushi-Reis.....je · 4.50 Gebratener weißer & grüner Spargel mit Piment d'Espelette Hollandaise.....8.50 (M) Geschmorte Artischockenherzen.....6.50 (M)
--

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 Joghurt-Tahini Dip	
(M) Süßkartoffelpolpetti	15.50
mit Auberginencreme, marinierten Tomaten und Pane Carasau aus Sardinien	
(M) Warmer Gemüsesalat.....	14.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	
(M) Gerösteter Spitzkohl	14.50
mit Tama Miso und Chilli-Limetten-Sauce	