

## 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, Chilli

**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 Schrobenuhausen 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

## SALATE

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

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

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

## 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 .....	19.50
Kalbsrükenscheiben 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 Misosauce 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 & Pane Carasau aus Sardinien	
(M) Gerösteter Spitzkohl .....	14.50
mit Tama Miso und Chilli-Limetten-Sauce	
(M) Warmer Gemüsesalat .....	14.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Maiskolben, Frühlingzwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten und grünem Salat	