

## PIEMONTESE FASSONA RIND VON „LA GRANDA“

Die archaische Rinderrasse aus dem Piemont ist nicht nur selten, sondern herausragend gut, mit sehr gesundem, gleichzeitig superzartem und saftigem Fleisch. Wir beziehen unser Piemonteser direkt aus Italien.

### 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**  
kurz gebratenes 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

**Rindertatar vom Fassona Filet ..... 19.50**  
von Hand geschnitten, mit marinierten Tomaten, Basilikum, Sommer-Artischocken und roten Tropea Zwiebeln

**Fassona Filet ..... ca.200g · 45.00**  
vom Piemonteser Rind

**Fassona Spicy Roll ..... 18.50**  
Spicy Beef Tatar, Kizami Wasabi, Gurke, Strauchtomaten, Basilikum Pesto, Shiso Kresse

### VORSPEISEN & SALATE

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

**Vitello Tonnato ..... 16.50**  
hauchdünne Kalbsfleischscheiben, Thunfischcrème und Apfelkapern

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

**Oktopussalat ..... 17.50**  
mit marinierten Oliven, Rucola, Apfelkapern, Kartoffelwürfel, Karotten & Staudensellerie

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

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

🍣 **Superfood Salad ..... 17.50**  
mit Grünkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen & Birnenspalten

### BRENNER KITCHEN KOMBI

Inside Out Maki & Sashimi · 35.90

- brenner kitchen Roll
- Sweet Potato Buddah Roll
- Lachs Sashimi
- Hamachi Sashimi
- Avocado Sashimi

### VEGGIE KOMBI

Veggie Box · 29.90

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

## VOM GRILL

### FISCH

Calamari .....	18.50
auf Rucola & marinierten Tomaten	
Oktopus.....200g ·	21.00
zart gedämpft, dann heiß & kurz gegrillt - mit marinierten Tomaten	
Black Cod .....	32.00
in Miso marinierter Schwarze Kabeljau mit eingelegten Pflaumen, Lauchzwiebeln & Koshihikari-Reis	
Atlantik-Seezunge .....	450g · 36.00
im Ganzen gegrillt	
Label Rouge Lachsfilet.....200g ·	22.50
aus nachhaltiger Zucht in schottischen Fjorden	
Dorade Royal .....	400g-450g · 24.00
im Ganzen gegrillt	

### FLEISCH

Scaloppine al Limone .....	21.50
Kalbsrückenscheiben mit Limonensauce & geschmorten Artischocken	
Straccetti vom Black Angus Weiderind .....	26.50
mit Mango-Chili-Salsa & Koriander	
Crying Tiger de Paris .....	25.50
Strip Loin vom Black Angus Rind, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip & Buchenpilzen	
Dünne Scheiben vom Rinderfilet .....	26.50
kurz gegrillt, mit Rucola & frisch gehobeltem Parmesan	
Entrecôte..... 380g ·	34.00 / 280g · 26.50
von Black Angus Weiderindern	
Rinderfilet..... 380g ·	48.50 / 220g · 33.00
von Black Angus Weiderindern	

### BEILAGEN

(M) Gedämpfter Spinat, (M) Rosmarinkartoffeln, (M) Gedämpftes Gemüse, (M) Tomatensalat, (M) Koshihikari-Sushi-Reis.....je ·	4.50
Geschmorte Artischockenherzen.....	8.50 (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 & Algenblatt	
(M) Blumenkohlsteak.....	16.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß & kurz gegrillt, dazu Joghurt-Tahini Dip	
(M) Süßkartoffelpolpetti .....	15.50
mit Auberginencreme, marinierten Tomaten & Pane Carasau aus Sardinien	
(M) Warmer Gemüsesalat.....	14.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Mais, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten & grünem Salat	