



**brenner
kitchen**



AKTUELLE
SPEISEKARTE

brenner kitchen | Feilitzschstraße 4 | 80802 München
089 309 051 808 | hello@brennerkitchen.de
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.

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

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

Sweet Potato Buddha (V) · 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 · 15.90
Geflammtes Rind, Kapern, Grüner Spargel,
Avocado, Tomatenpesto,
Frischkäse, Schalotten Ponzu

MAKI ROLL 8 Stk.

- Gurke (V) · 4.90
- Süßkartoffel (V) · 5.90
- Kürbis (V) · 5.90
- Avocado (V) · 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

Veggi Box · 29.90

- Sweet Potato Buddha
- Biso 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

<p>Edamame ^(M) 5.50 mit Meersalz & Sesam</p> <p>Miso Suppe ^(M) 6.90 Shitake Pilze, Lauchzwiebel, Tofutaschen</p> <p>Crispy Calamari 13.50 Wasabi Mayonnaise, Meersalz, Chili, Limette</p> <p>Oktopussalat 17.50 mit marinierten Oliven, Rucola, Apfelkapern, Kartoffelwürfeln, Karotten & Staudensellerie</p> <p>Avocado und cremiger Humus ^(M) 13.50 mit Minze, Oliven, Zitrone & geröstetem Dukkah-Crunch</p>	<p>Superfood Salad ^(M) 17.50 zartem Schwarzkohl, Avocado, Blaubeeren, Quinoa, Gojibeeren, Hanfsamen, Haselnüssen, Pistazien, Granatapfelkernen, Birnenspalten</p> <p>Caesar Salat 13.50 Romana Salat, frisch gehobelter Parmesan, Sardellenfilets, knusprige Croutons aus unserem brenner kitchen Brot</p> <p>Brenner Kitchen Paleo Salat ^(M) 14.50 Rotkohl, Karotten, Kohlrabi, knuspriger Grünkohl, gesalzene Erdnüsse, Sesam-Chili Dressing</p> <p>Alle Salate auch mit dünnen Scheiben vom Black Angus Weiderind + 6.90</p>
---	---

VOM GRILL

FISCH

FLEISCH

<p>Oktopus 200g 21.00 zart gedämpft, heiß & kurz gegrillt, marinierte Tomaten</p> <p>Black Cod 32.00 in Miso mariniertes Schwarzer Kabeljau, eingelegte Pflaumen, Lauchzwiebeln, Koshihikari-Reis</p> <p>Label Rouge Lachsfilet 200g · 22.50 aus nachhaltiger Zucht in schottischen Fjorden</p> <p>Calamari 18.50 marinierte Tomaten, Basilikumpesto</p>	<p>Crying Tiger de Paris 25.50 Strip Loin vom Black Angus Rind, Koriander, Soja -Limetten-Dip, Pilze</p> <p>Entrecôte 380g · 34.00 / 280g · 26.50 von Black Angus Weiderindern</p> <p>Rinderfilet 380g · 48.50 / 220g · 33.00 von Black Angus Weiderindern</p>
--	---

BEILAGEN FÜR FISCH/FLEISCH

Rosmarinkartoffeln ^(M)	4.50
Gedünstetes Gemüse ^(M)	4.50
Geschmorte Artischockenherzen ^(M)	8.50
Sushireis ^(M)	4.50

GEMÜSE VOM GRILL

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

<p>Geröstete Aubergine ^(M) 12.50 warme Misosauce, Algenblatt</p> <p>Blumenkohlsteak ^(M) 16.50 schonend gedämpft mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß & kurz gegrillt, Limonen-Tahini, Joghurt Dip</p> <p>Süßkartoffelpolpetti ^(M) 15.50 Auberginencreme, marinierte Tomaten, Pane Carasau aus Sardinien</p>

DESSERT

Schokokuchen	6.50
mit marinierten Beeren	
Limonen-Cheesecake.....	6.50
mit eingelegten Beeren und Schokocrumble	
Mochi.....	4.50
Strawberry- Cheesecake oder Schokolade	

WEINKARTE

SCHAUMWEIN

Vino Frizzante	12.00
San Martino, Veneto, Italien	
Champagner Deutz Classic Brut, Ay	55.00
Champagner Deutz Rosé Brut, Ay	65.00

WEISSWEIN

2020 Il Corzanello Bianco	21.00
Corzano e Paterno, Toskana, Italien	
2020 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“	25.00
Tement, Südsteiermark, Österreich	
2019 Grüner Veltliner	16.00
Fritz, Kamptal, Österreich	
2019 Grauer Burgunder Grapes Selection.....	18.00
Wolf, Pfalz Deutschland	
2019 Sauvignon Blanc	18.00
Andres, Pfalz, Deutschland	
2018 Riesling vom Löss	15.00
Seckinger, Pfalz, Deutschland	
2018 Riesling „Schiefer“	21.00
Van Volxem, Mosel, Deutschland	

ROTWEIN

2019 Merlot Colli.....	15.00
Euganei, Veneto, Italien	
2017 Spätburgunder vom Löss	22.00
Keller, Baden, Deutschland	
2016 Nero d' Avula Antura.....	15.00
Maggio Vino, Sizilien, Italien	
2016 „Pousio“, Tinto.....	15.00
H. do Monte da Ribeira, Alentejo, Portugal	
2016 Montecucco Rosso Riserva	25.00
Colle Massari, Toskana, Italien	
2015 Bad Boy, Thunevin	33.00
Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich	
2012 Rioja Riserva, „Haro“	30.00
Cruzado, Rioja, Spanien	

ROSÉWEIN

2020 Sincronia Rosat	21.00
Mesquida Mora, Vi de la Terra Mallorca, Spanien	