

## 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

## UNSERE LIEBLINGSSTEAKS FÜR DIE ADVENTSZEIT IM brenner KITCHEN

Trocken gereifte „Dry Aged“ Steaks aus Bayern sind eine Rarität - die handwerklich arbeitende Metzgerei Klobeck am Münchner Viktualienmarkt sucht für uns besonders schön marmorierte Stücke aus. Die Simmentaler-Färsen aus der Gegend um Weilheim reifen mindestens 21 Tage lang am Knochen, bis sich ein unvergleichliches, zartes Aroma entwickelt.

**Rinder Tatar ..... 19.50**  
von Hand geschnitten, mit Artischocken, marinierten Tomaten, Basilikum und Feigen

**Bayerisches Dry Aged Filet..... 200g · 45.00**  
vom Simmentaler Rind

**Bayerisches Dry Aged Rib Eye Steak..... 280g · 28.50**  
vom Simmentaler Rind

**Yellowtail Beef Roll..... 17.50**  
Gelbschwanzmakrele, geflammtes Rinderfilet, Avocado, grüner Spargel, Ponzu, Chilli-Mayonnaise & Kartoffelstroh

## VORSPEISEN & SALATE

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

**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

### BRENNER KITCHEN KOMBI Inside Out Maki & Sashimi · 35.90

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

### LOW CARB BOX 39.90

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

🌱 Gedämpfter Spinat, 🌱 Rosmarinkartoffeln, 🌱 Gedämpftes Gemüse, 🌱 Tomatensalat, 🌱 Koshihikari-Sushi-Reis .....	je · 4.50
🌱 Geschmorte Artischockenherzen .....	8.50

### GEMÜSE VOM GRILL

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

🌱 Geröstete Aubergine .....	12.50
mit warmer Misosauce & Algenblatt	
🌱 Blumenkohlsteak .....	16.50
schonend gedämpft, mit unserer Apfel-BBQ-Sauce glasiert, zuletzt heiß & kurz gegrillt, dazu Joghurt-Tahini Dip	
🌱 Warmer Gemüsesalat .....	14.50
mit gegrilltem grünem Spargel, Mais, Frühlingszwiebeln, Zucchini, gemischt mit Avocado, Tomaten & grünem Salat	

### EARLY DINNER

Bento Box .....	25.00
täglich bis 19 Uhr, verschiedene Bento Boxen mit einem Glas Wein Ihrer Wahl	