

Freihaus Brenner



Vorspeisen

Frische Miesmuscheln

Weißwein-Gemüsesud, Knoblauch
18,-

Frühlingsrollen und Garnelen im Reisblatt

Chilidip, Sojasauce
18,-

Beef Tatar

Toast, Dijonsenfmayonnaise
21,-

Octopus mediterran

Peperoni, Ruccola, Limette, fermentierter Knoblauch
23,-

Spaghetti mit ½ gegrillten Hummer

pikante Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Parmesan
30,-

Austernplatte

Zitrone, Roquefortbrot

Papillon (Speciales de claire) 2,80 / Stk.

Speciale Ancelin 5,- / Stk.

Gemischte Vorspeisenplatte

ab 2 Personen

mit Kingcrab und Dips
25,- p. P.



Liebe Gäste wir haben ein kleines Anliegen an Sie.
Möchten Sie gerne eine **Freihaus-Hummer-Schürze** für **DAHOAM**, dann können Sie diese gerne käuflich bei uns erwerben – bitte fragen Sie unser Team

Suppen

Tom Kha Gung

Thai-Garnelensuppe, Kokosmilch

10,-

Hummerschaumsuppe

Hummereinlage

14,-

Krustentiere

Ganzer Nordwestatlantik Hummer (Quarter ca. 600g)

- gekocht oder gegrillt -

verschiedene Saucen

38,-

Gegrillte Black Tiger Garnelen ca. 350g – Wildfang (Indien)

braune Knoblauchbutter, Petersilie

44,-

Langustenschwanz

- gekocht oder gegrillt -

verschiedene Saucen

19,- / je 100g

Krustentierpaella - ab 2 Personen -

Hummer, Garnelen, Muscheln, Gemüse

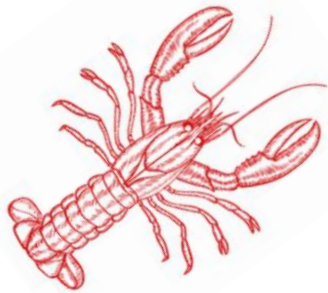
46,- p. P.

Krustentierplatte

Hummer, Languste, Riesengarnelen

verschiedene Saucen

59,- p. P.



Beilagen à 6,-

Butter-Reis, Knoblauchbaguette, Wokgemüse

Vom Grill

Ganze Seezunge „Müllerin Art“

zerlassene Butter, Zitrone, Petersilienkartoffeln

44,-

Bayrisches Jungbullenfilet

verschiedene Saucen, Knoblauchbaguette

46,-