



WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

in Baden-Baden!

Im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der malerischen Parkterrasse am Flösschen Oos und der Lichtentaler Allee treffen bekannte Brenners-Klassiker auf zeitgenössische Spitzenküche: Genussregion Baden kombiniert mit den französischen Klassikern – Haute Cuisine neu interpretiert.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!



Das Wintergarten-Team

WINTERGARTEN MENÜ

Täglich ab 18 Uhr

Amuse Bouche

Mosaik vom Gelbflossen Thunfisch

Kafir-Limette | Meerestraube | Dashi Sud

Terrine vom Albtäler Kalb

Gepickeltes Gemüse | Petersilien Gelee | Sauerteig Croutons

Atlantische Tigergarnele

Gegrillte Avocado | Tomaten Salsa | Sauce Maltaise

Filet vom heimischen Rind

Pfifferlinge | glasiertes Rindermark | Sauce Bénaise

Bühler Zwetschgen

Kakaofrucht | Piemonteser Haselnuß

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Terrine | Tigergarnele | Rinderfilet | Zwetschge)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Tigergarnele | Rinderfilet | Zwetschge)

WEINBEGLEITUNG

Zum Wintergarten Menü empfiehlt unser Restaurantleiter,
die folgenden Weine, welche die Aromen unserer Gerichte wunderbar abrunden.
Lassen Sie sich von den folgenden ausgewählten Tropfen begeistern.

2013 Riesling Smaragd

Weingut Nikolaihof

Wachau | Österreich

2021 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles

Les Quarts Burgund

Frankreich

2020 Grauburgunder Achkarren Schlossberg

Weingut Dr. Heger

Ihringen Kaiserstuhl | Baden

Das Kreuz 2019 Rotweincuvee

Weingut Rings

Freinsheim | Pfalz

2016 Wehlener Sonnenuhr

Riesling Spätlese

Joh. Jos. Prüm | Mosel

Weinbegleitung 5 Gänge zu 90 €

Weinbegleitung 4 Gänge zu 80 €

Weinbegleitung 3 Gänge zu 70 €

Die aufgelisteten Weine sind ebenfalls glasweise erhältlich.

Gerne berät Sie unser Service-Team individuell.

EMPFEHLUNGEN

Steak Tatar vom Simmentaler Rind

dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu



Vorspeise 29 €

80 g Rinderfilet | französisches Baguette

Hauptgang 49 €

180 g Rinderfilet | Bratkartoffeln oder Pommes frites



Brenners Gourmetschnitte

Simmentaler Rinderfilet

29 €

Genießen Sie die Brenners Gourmetschnitte
mit Imperial Kaviar

30 g | 175 €

50 g | 275 €

100 g | 525 €



Imperial Kaviar

Blinis | klassische Beilagen

dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu

50 g | 250 €

VORSPEISEN

Delice vom marinierten Chicorée und Treviso



Gebackenes Wachtelei | Zuckerschoten | Orangen Vinaigrette

22 €

Mosaik vom Gelbflossen Thunfisch



Kafir-Limette | Meerestraube | Dashi Sud

35 €

Terrine vom Albtäler Kalb

Gepickeltes Gemüse | Petersilien Gelee | Sauerteig Croutons

34 €

Confierte Wassermelone



Eisenkraut | Feta | Buttermilch

27 €

SUPPEN

Hummer Bisque

Sepia Ravioli | Hummertatar

24 €

Consommé von der St. Pierre Tomate



Ricotta Gyoza | Basilikum

22 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantische Tigergarnele

Gegrillte Avocado | Tomaten Salsa | Sauce Maltaise

39 €

Bries vom Limousin Kalb

Granny Smith | Sellerie | Piemonteser Haselnuss

39 €

VEGETARISCH

Offener Raviolo

Baby Spinat | Onsen Ei | Belper Knolle

38 €

Hausgemachte Gnocchi

Cocktail Tomate | Courgette | geräucherter Mozzarella

40 €



FISCH



Bretonischer Loup de mer



Artischocke | junge Erbsen | Sauce Vierge

49 €

Atlantische Seezunge

Büsumer Krabben | Eiszapfen | Safran Schaum

52 €

FLEISCH

Filet vom heimischen Rind

Pfifferlinge | glasiertes Rindermark | Sauce Bénaise

56 €



Komposition vom Bresse Huhn



Pommes rissolées | Grüner Spargel | Cognac Rahm-Sauce

51 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

44 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony Käse 

29 €

DESSERT

Pochierter Pfirsich 

Tahiti Vanille | Himbeere

20 €

Bühler Zwetschgen   

Kakaofrucht | Piemonteser Haselnuss

20 €

Variation von der Feige 

Mohn | Amalfi Zitrone

20 €

Brenners Apfelpfannkuchen 

Sauerrahmeis | *(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

21 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen) 

Himbeercoulis | *(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

21 € pro Person



glutenfrei



lactosefrei



vegetarisch

Für die exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

A-Glutenhaltiges Getreide

B-Krustentiere

C-Ei

D-Fisch

E-Schalenfrüchte

F-Soja

G-Milch, Laktose

L-Sellerie

M-Senf

N-Sesam

O-Sulfite

P-Lupine

R-Weichtiere

Wir beziehen unsere Kaffee,- und Teespezialitäten von folgenden Premiumpartnern:

Kaffeesack Achern

Die regionale Rösterei legt großen Wert auf die Qualität des Rohmaterials sowie auf die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Bauern, Rohkaffeehändlern und Kaffeesack.

Möchten Sie mehr erfahren? Die Rösterei befindet sich in Achern - nur 20 Minuten entfernt.

Ronnefeldt Tea

Tee-Exzellenz seit 1823. Das in Deutschland ansässige Traditionshaus Ronnefeldt bezieht Tee aus den besten Gärten der Welt und verarbeitet ihn als einer der ältesten Teeproduzenten der Welt verantwortungsvoll und nachhaltig.