



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

Leicht geräuchertes Kalbsfilet

Kapernapfel | Menton Zitrone | Thunfisch Espuma

Consommé double

Wagyu Rind | Rettich | Buchenpilze

Atlantische Tigergarnele

Gegrillte Avocado | Tomaten Salsa | Krustentier Hollandaise

Filet vom heimischen Rind

Knollengemüse | glasiertes Rindermark | Sauce Bénaise

Mont Blanc

Mascarpone | Williams Birne

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Kalbsfilet | Tigergarnele | Rinderfilet | Mont Blanc)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Kalbsfilet | Rinderfilet | Mont Blanc)

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.

2014 Pinot Gris Grand Cru

Weingut Josmeyer
Alsace | Frankreich

2021 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles

Les Quarts Burgund
Frankreich

2021 Grauburgunder Achkarren Schlossberg

Weingut Dr. Heger
Ihringen Kaiserstuhl | Baden

2014 La Guillotine

Gregor Drescher
Roquebrune sur Argens | Frankreich

2014 Dottinger Castellberg

Weißer Burgunder Beerenauslese
Martin Waßmer | Baden

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

Badischer Feldsalat



Herbsttrüffel | Kartoffel-Champagner Vinaigrette | Williams Birne

23 €

Leicht geräuchertes Kalbsfilet



Kapernapfel | Menton Zitrone | Thunfisch Espuma

35 €

Jambon persille

Hokkaido Kürbis | Dijon Senf | Sauerteig Croutons

32 €

Gateau von Waldpilzen



Marinierte Steinpilze | Roscoff Zwiebel | Perigord Trüffel

28 €

SUPPEN

Consommé double

Wagyu Rind | Rettich | Buchenpilze

24 €

Veloute vom Muskatkürbis

Kürbiskern-Nougat | Buchenkernöl

22 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantische Tigergarnele

Gegrillte Avocado | Tomaten Salsa | Krustentier Hollandaise

39 €

Pithiviers von der Barbarie Ente

Flower Sprouts | Kürbis-Chutney | Piemonteser Haselnuss

39 €

VEGETARISCH

Acquerello Risotto



Steinpilze | gereifter Parmesan | Petersilienschaum

42 €



Hausgemachte Tagliatelle



Leichte Trüffelnage | junger Lauch



42€

Am Tisch gehobelter weißer Alba Trüffel

(pro Gramm Trüffel 19€)

FISCH



Bretonischer Loup de mer



Artischocke | junge Erbsen | Sauce Vierge

49 €

Confierter Black Cod

Pak Choi | Aubergine | Schwarzwald Miso

52 €

FLEISCH

Filet vom heimischen Rind

Knollengemüse | glasiertes Rindermark | Sauce Béarnaise

56 €



Badischer Rehrücken



Rosenkohl | Handgeschabte Spätzle | Gewürz Jus

52 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb



Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

44 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony Käse 

29 €

DESSERT

Lauwarmer Topfenknödel 

Nougat | Quitte

20 €

Bühler Zwetschgen 

Kakaofrucht | Piemonteser Haselnuss

20 €

Mont Blanc 


Mascarpone | Williams Birne

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 und Zusatzstoffe in unseren Speisen, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.