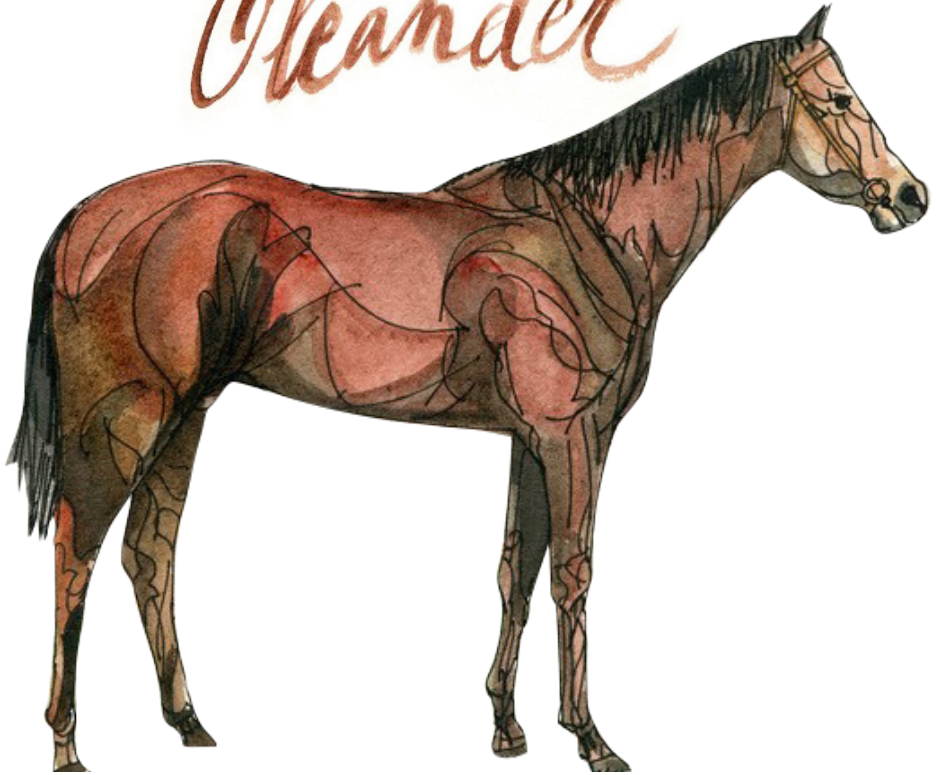
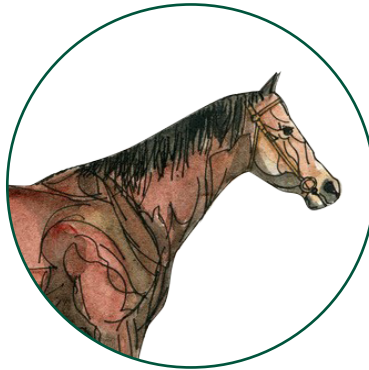


— Oleander Bar —

Oleander





OLEANDER
NAMENSGEBER DER HOTELBAR

(1924 - 1947)

Oleander galt als das erste Galopprennpferd internationaler Klasse aus deutscher Zucht und war das erfolgreichste deutsche Galopprennpferd in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Der Hengst wurde auf dem Gestüt Schlenderhan gezogen.

Er war der Gewinner des Großen Preises von Baden in den Jahren 1927, 1928 und 1929.



Das Team der Oleander Bar heißt Sie
- *Herzlich Willkommen* -

Starten Sie den Tag mit einer Auswahl an
Kaffee & Tee Spezialitäten.

Lassen Sie sich über den Nachmittag von einem
Afternoon Tea verführen und erfreuen Sie sich
an einem schönen Aperitif vor dem Dinner im
Restaurant Wintergarten.

Ihr
Oleander Bar Team

Öffnungszeiten

Oleander Bar

Sonntags bis donnerstags
9:00 bis 23:00 Uhr

Freitags & samstags
9:00 bis 00:00 Uhr

Gerne servieren wir Ihnen bis 23:00 Uhr
unsere Speisen.

Brenners Afternoon Tea
14:30 bis 16:30 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



Setzen Sie uns gerne vorab bei etwaigen Allergien oder
Unverträglichkeiten darüber in Kenntniss.
Bei Fragen oder weiteren Auskünften, wenden Sie sich gerne an das
Service-Personal.

— Brenners Afternoon Tea —

Genießen Sie einen exquisiten Nachmittag im Brenners mit unserem exklusiven Afternoon Tea.

Hausgemachte Scones

Clotted Cream mit Erdbeermarmelade

Traditionelle Finger Sandwiches

Eiersalat

Lachs

Frischkäse und Gurke

Brenners Canapés

Geschmorter Spitzpaprika-Hummus

Pastrami mit Dijon-Senf-Creme

Badener Räucherforelle

Süßes

Schokoladen-Mille-Feuille mit Clementine

Passionsfrucht-Crème-Brûlée und Dulcey

Sablé Breton mit Yuzu-Creme und Zitronenganache

Joghurttörtchen mit Granatapfel

Pralinen und Macaron

Wahlweise mit einem bevorzugten Heißgetränk

59 € pro Person

Inklusive einem Glas Bollinger Champagner

75 € pro Person

Unsere Pralinen können Sie bei uns in zusammengestellten Boxen erwerben.

Kaffee

Tasse Kaffee	6,50
Kännchen Kaffee	12
Milchkaffee	7
Espresso	5,50
Doppelter Espresso	8,50
Espresso Macchiato	6
Doppelter Espresso Macchiato	9
Cappuccino	7,50
Latte Macchiato	8

Alle Kaffees und Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch als entkoffeinierte Variante. Fragen Sie gerne unsere Mitarbeiter nach alternativen Milcherzeugnissen.

— Kaffeespezialitäten —

Irish Coffee	18
Irish Whiskey Zucker doppelter Espresso halbgeschlagene Sahne	
Espresso Corretto	13
Grappa Noa Espresso	
Affogato	9
Espresso Vanille Eiscreme	
Heiße Schokolade	10
Im Kännchen serviert	

Unser Partner: Kaffeesack Achern

Die Spezialitätenkaffees von Kaffeesack sind perfekt auf die Bedürfnisse unseres Kaffeealltags im Hotelbetrieb abgestimmt.

Die regionale Rösterei legt wert auf die Qualität des Rohstoffs sowie die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Farmern, Rohkaffeehändlern und Kaffeesack.

Sie möchten mehr erfahren? Die Rösterei befindet sich in Achern am Fuße der Schwarzwaldhochstraße, nur 20 Minuten entfernt.

KAFFEE
SACK[®]
EST. 2014 BADEN-BADEN

— Teespezialitäten —

Grüntee im Kännchen:

- Dragonwell Zhejiang, China 18
Rare Kostbarkeit aus der berühmten
Frühlingspflückung mit intensivem Maronenton.
- Jasmine Pearls, aromatisiert 15
Die Blätter werden per Hand zu Kügelchen gerollt.
Mit frisch gepflückten Jasminblüten aromatisiert, ein
feinblumiges Bouquet.
- Morgentau Japan, aromatisiert 13
Zart herber Tee mit fein-fruchtigem
Mango-Geschmack. Ein sehr erfrischender Tee Genuss.
- Finest Shizuoka Sencha, Japan 18
Edler Tee aus einem berühmten Anbaugebiet.
Gras-Noten mit leichter Süße.
- Dung Ti Oolong 13
Einer der edelsten halbfermentierten Tees, von dem
im Jahr nur kleinste Mengen geerntet werden.
Ein faszinierender Tee mit großer Aromafülle.



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Schwarztee im Kännchen:

- Darjeeling Summer 13
Edles Himalaya-Hochgewächs. Im Sommer erreichen die Blätter eine vollaromatisch-blumige Reife.
- Golden Assam 13
Ein großblättriger Tee mit ungewöhnlich vielen, goldenen Tips. Er wird im Frühsommer geerntet, wenn er eine leichte, malzige Süße entwickelt hat.
- Splendid Earl Grey 13
Ein duftiger Darjeeling eingehüllt in Bergamotte-Aroma. Der Klassiker der aromatisierten Tees.
- Smoked China 13
Zart rauchige Spezialität nach besonderer Rezeptur. Dieser Tee erhält sein interessantes Aroma durch eine Röstung über Kiefernholz.
- Classic English Tea 13
„A real cup of English Tea” - kräftig aromatisch aus hochwertigem Assam-, Ceylon- und Kenia-Tees. Perfekt abgerundet mit Milch und Zucker.

Kräuter & Früchte Infusion im Kännchen

Natural Herbs Fein abgestimmter Bio-Kräutermix, frisch und aromatisch	13
Ayurveda Herbs & Ginger Ungewöhnlicher Tee auf Ayurveda-Basis. Kraft und Frische durch die Komposition von Ingwerwurzel, Lemongras, Süßholz und Verbena	13
Kamille Wohltuend und beruhigend; typisch herb-aromatisch.	13
Maroccan Mint Marokko Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.	13
Verveine Ungewöhnlicher Tee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinem Zitronengradgeschmack	13
Vanilla Rooibos, aromatisiert Der beliebte afrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	13
Granny's Garden Fruchtig-frische Rhabarber Komposition, mit der feinen Süße von echter Bourbon Vanille.	13
Frische Pfefferminzinfusion	14
Frische Ingwerinfusion	14

————— *Pert- & Schaumwein* —————

0,1l 0,75l

Blancs

Raumland Riesling Brut, Rheinhessen	11	59
-------------------------------------	----	----

————— *Champagner* —————

0,1l 0,75l

Blancs

Bollinger Special Cuvée brut	24	139
2013 Taittinger Comtes de Champagne		
Blanc de Blancs	49	349
2015 Bollinger La Grande Année		259
2013 Dom Pérignon		399
2004 Dom Pérignon P2		999
Krug Grande Cuvee		429
2014 Louis Roederer Cristal		419

Rosé

Ruinart Rosé Brut	34	219
Laurent Perrier Rosé		199
2008 Dom Pérignon Rosé		749

Weine

0,15 l

Weißwein

2023 Sauvignon Blanc, Fischer, Kaiserstuhl	10
2022 Weißburgunder, Knewitz, Rheinhessen	10
2023 Grauburgunder Sonett, Weinhaus Heger, Kaiserstuhl	10
2020 Riesling Karl Schäfer, Dürkheim, Pfalz	11

Rotwein

2020 Martin Waßmer Schlatter SW, Markgräflerland	15
2019 Sierra Cantabria Crianza, Rioja	12
2021 Château de Saint Cosme „Les deux Albions”, Côtes du Rhône	14

Roséwein

2023 Schloss Neuweier Rosé Gutswein Ortenau	10
---	----

Weißweinschorle	9
-----------------	---

Bier

*0,33l**0,5l*

Radeberger Pils	8,50	
Allgäuer Büble Bier		9,50
Karg Helles Weißbier		9,50
Schöffelhofer Hefe Alkoholfrei		9,50
Radeberger alkoholfrei	8,50	

Aperitif/Anis e

5 cl

Amer Picon	9
Aperol	9
Campari	9
Cynar	9
Pernod	9
Ricard	9
Martini <i>bianco / rosso</i>	9
Antica Formula	9
Noilly Prat	9
Lillet Blanc	9
Emilio Lustau	11
Manzanilla Papirusa	11
Amontillado “Los Arcos”	11
Dow’s Fine White Port	12
Dow’s Nirvana Reserve	12
Dow’s 20 Year Old Tawny	19

— *Oleanders Favourites* —

Aperol Spritz	17
Aperol Prosecco Soda Orange	
Hugo	17
St.Germain Holunderblütenlikör Prosecco Limette frische Minze	
Bellini	24
Pfirsischpüree Champagner	
French 75	24
Gin Cointreau Zitronensaft Absinthe Champagner	
Kir Royal	24
Crème de Cassis Champagner	
Dry Martini Cocktail	18
Gin Noilly Prat Lemontwist	
Negroni	18
Gin Campari Antica Formula	
Sweet Manhattan	18
Rye Whiskey Antica Formula Angostura	
Pimm's Cup No. 1	18
Pimm's No. 1 Ginger Ale Gurke frische Minze	
Old Fashioned	18
Bourbon Whiskey Zucker Angostura	
Amaretto Sour	18
Amaretto Zitronensaft Orangensaft Zuckersirup	
Whiskey Sour	18
Bourbon Zitronensaft Zuckersirup	

Gin Fizz	18
Gin Zuckersirup Zitronensaft Soda Water	
Americano	18
Campari Antica Formula Soda	
Bloody Mary	18
Vodka Tomatensaft Zitronensaft Saucen Gewürze	
Raffles Singapore Sling	21
Gin Cherry Heering D.O.M. Bénédictine Cointreau, Grenadine Limettensaft Ananassaft	
Mai Tai	18
Dark Rum Cointreau Limettensaft Mandelsirup	
Mojito	18
Cuban Rum Limettensaft Zucker Minze Soda Water	
Cosmopolitan	18
Vodka Citroen Cointreau Cranberrynektar Limettensaft	
Brandy Alexander	18
Brandy Crème de Cacao Braun Sahne Muskat	
Espresso Martini	18
Vodka Kahlúa Espresso	
White Russian	18
Vodka Kahlúa Sahne	
Gewinner Cocktail-Wettbewerb 2024	18
„Annas Negroni“	
Genießen Sie den Gewinner-Drink	
unserer Auszubildenden Anna	
Martini Gin Campari Pfirsichmark Tonic Water	

Alkoholfreie Drinks

Ipanema	17
Limette Rohrzucker Ginger Ale	
San Caipi	17
Limette Rohrzucker San Bitter	
Virgin Hugo	17
Holundersirup Ginger Ale Limette frische Minze	
Fritsch Reloaded	17
Zitrusfrüchte Pfirsichpüree Maracujanektar Erbeersirup	
Coconut Kiss	17
Kokosnusssirup Sahne Orangensaft Ananassaft	

Bitters/Aquavit

4 cl

Linie Aquavit	11
Malteser	11
Aalborg Jubiläums Akvavit	11
Averna	11
Ramazotti	11
Jägermeister	11
Fernet Branca	11
Branca Menta	11
Underberg (2 cl)	6

Tequila

4 cl

Don Julio blanco	18
Patron Silver	14
Patron Reposado	16
Patron Anejo	18
Clas Azul Plata	38
Clas Azul Reposado	52
Mezcal Del Maguey Vida	12

Gin

4 cl

Deutschland

Ferdinands Saar Dry Gin	16
Windspiel Reserve	18
Monkey 47	16
Monkey 47 Sloe Gin	16
Bénazet - Baden-Baden	16

England

Bombay Sapphire	13
Tanqueray	13
Tanqueray Ten	16
Hendrick's	16
Plymouth	13

Schottland

The Botanist	16
--------------	----

Vodka

4 cl

<i>Deutschland</i>	Bénazet Baden-Baden	15
<i>Frankreich</i>	Grey Goose	15
<i>Polen</i>	Belvedere	15
<i>Niederlande</i>	Ketel One	15
	Ketel One Citroen	15
<i>Schweden</i>	Absolut Blue	13
<i>Russland</i>	Stolichnaya	12
	Beluga Gold	39
<i>USA</i>	Tito's Handmade Texan	15

Cognac / Brandy

4 cl

Remy Martin V.S.O.P	15
Hennessy X.O.	40
Hennessy Paradis	105
Hennessy 250 Collectors Blend	120
Hennessy Paradis Imperial	250
Remy Martin Louis XIII	275
Cardenal Mendoza Carta Real	18
Cles de Duc Armagnac VSOP	13
Asbach Selction 21y	25

Grappa

4 cl

Grappa Noà Cusumano Sizilien	18
Grappa Tignanello Marchesi Antinori	21
Grappa Berta TreSoliTre di Nebbiolo da Barolo	26
Grappa Sassicaia di Poli	28

Eau de Vie

4 cl

Edelbrennerei Markus Wurth

Die Edelbrennerei Wurth besteht seit über 100 Jahren in Familientradition und gehört zu den exklusivsten Kleinbrennereien in Europa.

Rote Williamsbirne	17
Kirschwasser	17
Kirschwasser fassgereift	19
Mirabellenbrand	17
Himbeergeist	19
Haselnussgeist	21
Topinambur	17
Alte Zwetschge fassgereift	20
L'Urtika Ingwer	19
Williamsbirne Gold	19
Zibärtele fassgereift	20
Gewürztraminer Trester	20
Brenners Kirsch	21

Calvados

4 cl

Roger Groult Calvados Vénérable 18y	20
Roger Groult Calvados Age d'Or 30y	27

Rum

4 cl

<i>Anguilla</i>	Pyrat XO Reserve	14
<i>Dom. Republik</i>	Ron Matusalem 15y	14
	Ron Barceló Imperial	13
<i>Barbados</i>	Mount Gay XO	16
<i>Martinique</i>	La Mauny VSOP Rhum Vieux Agricole	20
<i>Venezuela</i>	Botucal Reserva Exclusiva	17
	Pampero Anniversario	13
	El Dorado 12y	14
<i>Guyana</i>	El Dorado 15y	18
	El Dorado Port Mourant 1997	75
	Clairin Casimir	17
<i>Guatemala</i>	Ron Zacapa Solera 23y	18
	Ron Zacapa XO	32
<i>Kuba</i>	Havana Club 7y	12
	Havana 15y Gran Reserva	30
	Havana Club Union	89

Whisky & Whiskey

4 cl

American Whiskey

Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	14
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	14
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	16
Rittenhouse Kentucky Straight Rye	16
Pappy Van Winkle 15y Kentucky Straight Bourbon	220
Pappy Van Winkle 20y Kentucky Straight Bourbon	250
Pappy Van Winkle 23y Kentucky Straight Bourbon	275
Jack Daniel`s Old No. 7 Tennessee	14

Canadian

Canadian Club 1858	14
--------------------	----

Japan

Nikka Coffey Malt	21
Nikka Whisky from the barrel	21

Ireland

Tullamore Dew	14
Roe & Co	16
Jameson Reserve 18y	30
Jameson Bow Street	36

<i>Blended Scotch</i>	
Chivas Regal 12y	15
Famous Grouse	15
Johnnie Walker Black Label	15
Johnnie Walker Blue Label	39
Nomad Outland	14
 <i>Single Malt</i>	
Glenkinchie 12y <i>Lowlands</i>	16
Auchentoshan Three Wood <i>Lowlands</i>	18
Ardbeg 10y <i>Isle of Islay</i>	18
Laphroaig 10y <i>Isle of Islay</i>	19
Lagavulin 16y <i>Isle of Islay</i>	22
Bowmore 12y <i>Isle of Islay</i>	18
Bowmore 18y <i>Isle of Islay</i>	28
Caol Ila 25y <i>Isle of Islay</i>	59
Glenmorangie 10y <i>Highlands</i>	15
Glenmorangie Signet <i>Highlands</i>	41
Edradour 10y <i>Highlands</i>	16
Aberfeldy 21y <i>Highlands</i>	41
Dalwhinnie 15y <i>Highlands</i>	18
Glenfiddich 12y Special Reserve <i>Speyside</i>	28
Glenfiddich 18y Small Batch <i>Speyside</i>	43
Glenfiddich 21y Gran Reserva-Rum Finish <i>Speyside</i>	35
Glenfarclas 8y <i>Highlands</i>	21
Glenfarclas 21y <i>Highlands</i>	28

<i>Single Malt</i>	4 cl
Balvenie 12y Double Wood <i>Speyside</i>	16
Balvenie 21y Port Wood <i>Speyside</i>	63
Glenlivet 12y <i>Speyside</i>	15
Macallan 12y <i>Speyside</i>	33
Macallan 18y <i>Speyside</i>	98
Talisker 10y <i>Isle of Skye</i>	15
The Arran Malt Single Cask 1995 <i>Arran</i>	79
Bunnahabhain Calvados Finish 1998 <i>Ilse of Islay</i>	129

Liköre

4 cl

Amaretto di Saronno Originale	9
Bailey's Irish Cream	9
Cointreau	9
Grand Marnier cordon rouge	9
Chartreuse <i>jaune / vert</i>	9
D.O.M. Bénédictine	9
Drambuie	9
Frangelico	9
Sambuca	9

Wasser / Softs

Selters Mineralwasser 0,25l <i>classic medium still</i>	7,50
Selters Mineralwasser 0,75l <i>classic medium still</i>	12,50
Vaihinger Säfte & Nektare 0,2l <i>Saft</i>	8,50
Vaihinger Säfte & Nektare 0,3l <i>Schorle</i>	8,50
Coca-Cola 0,2l	8,50
Coca-Cola light 0,2l	8,50
Coca-Cola zero 0,2l	8,50
Fanta 0,2l	8,50
Sprite 0,2l	8,50
Fever Tree 0,2l <i>Indian Tonic Water Bitter Lemon Ginger Beer Ginger Ale Soda Water</i>	8,50
San Bitter 0,1l	8,50
Carpe Diem Kombucha 0,33l	10,50
Red Bull 0,25l	10,50

FrISChe Säfte

Gerne bereiten wir frisch gepresste Säfte
nach Ihren Wünschen zu.

Speisen & Snacks

Klassiker



 Tatar vom Albtäler Rind	35
Marinierte Ruccolaspitzen Rosmarin-Focaccia	
Osietra Kaviar - Imperial (50g)	285
Blinis Klassische Beilagen	
6 Fine de Claire Austern	55
Chester Brot Schalotten-Himbeeressig-Vinaigrette	
Brenners Club Sandwich	39
Saftige Putenbrust knuspriger Speck Spiegelei Tomaten Eisbergsalat Pommes Frites	

Salate

Caesar Salat 22
Romanasalat | Anchovis
Parmesandressing | Speck | Croûtons

wahlweise mit

gegrillter Poulardenbrust 30
Riesengarnelen 35

  **Gratinierter Ziegenkäse** 26
Grüner Apfel | Salatspitzen | Pistazien

Suppen

 **Essenz vom Weiderind** 21
Wurzelgemüse | Kräuterflädle

 **Tomatencremesuppe** 18
Burrata | Basilikum


Hauptgänge

Wagyu Burger 43
Cheddar | BBQ Dip | Speck | Pommes Frites

 **Gebratener Rhein-Zander** 38
Kartoffel-Schnittlauch-Mousseline,
glacierter Lauch | Beurre blanc

Gegrilltes Rinderfilet 200g 52
Trüffeljus | grüner Spargel | Pomme Dauphine

Desserts

 **Ofenfrischer Schokoladenkuchen** 18
Eingeweckte Kirschen | Himbeersorbet

 **New York Cheesecake** 18
Sauerrahmeis | frische Waldbeeren



Vegetarisch



Glutenfrei



Laktosefrei

Setzen Sie uns gerne vorab bei etwaigen Allergien oder Unverträglichkeiten darüber in Kenntniss.
Bei Fragen oder weiteren Auskünften, wenden Sie sich gerne an das Service-Personal.