



WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

in Baden-Baden!

Im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der malerischen Parkterrasse am Flüsschen 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

Geflämmtter Gelbflossen Thunfisch

Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi | Sesam Vinaigrette  

Consommé double

Wagyu Rind | Rettich | Buchenpilze  

Atlantische Tristan Languste

Pastinake | Schwarzer Rettich | Passpiere 

Duett vom Schwarzfeder Huhn

Portwein Ravioli | Winterspargel | Brunnenkresse

Omelette Norvegienne

Himbeersauce | Grand Marnier 

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Thunfisch | Consommé | Huhn | Omelette)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Thunfisch | Schwarzfederhuhn | Omelette)

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

2022 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles

Les Quarts Burgund

Frankreich

2021 Grauburgunder Achkarren Schlossberg

Weingut Dr. Heger

Ihringen Kaiserstuhl | Baden

2018 Marsannay

Domaine Charles Audoin

Cote d'Or | Frankreich

2006 Domaine Weinbach

Gewürztraminer Grand Cru

Alsace | Frankreich

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 | 189 €

50 g | 299 €

100 g | 565 €



Imperial Kaviar

Blinis | klassische Beilagen

dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu

50 g | 285 €

VORSPEISEN

Badischer Feldsalat

Wintertrüffel | Kartoffel-Champagner Vinaigrette | Williams Birne  

26 €

Geflämmter Gelbflossen Thunfisch

Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi | Sesam Vinaigrette  

36 €

Pastete vom heimischen Reh

Kumquat | Zartbitter Schokolade | Pekannuss

34 €

Gateau von Waldpilzen

Marinierte Steinchampignons | Roscoff Zwiebel | Perigord Trüffel 

29 €

SUPPEN

Consommé double

Wagyu Rind | Rettich | Buchenpilze  

24 €

Velouté von den Schwarzwurzeln

Geräucherter Aal | Menton Zitrone

22 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantische Tristan Languste

Pastinake | Schwarzer Rettich | Passpiere



39 €



Pithiviers von der Barbarie Ente

Rosenkohl | Kürbis-Chutney | Barolo Jus



39 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Ravioli

Roquefort | Fermentierte Walnuss | Junger Spinat



39 €

Getrübelt Acquerello Risotto

Gereifter Parmesan | Rucola



39 €

Am Tisch gehobelter Perigord Trüffel

(pro Gramm Trüffel 9€)

FISCH

Bretonischer Steinbutt

Crème Fraîche | Lauchmosaik | Champagner 

52 €



Confierter Winterkabeljau

Bunte Beete | Piemonteser Haselnuss | Meerrettich



48 €

FLEISCH

Heimisches Rinderfilet & Atlantik Hummer

Kartoffelrösti | Texturen von der Roscoff- Zwiebel | Trüffel Jus

68 €



Duett vom Schwarzfeder Huhn

Portwein Ravioli | Winterspargel | Brunnenkresse



51 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren 

44 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony Käse 

29 €

DESSERT

Declinaison von der Mango

Jogurt | Sesam 

20 €

Mousse au chocolat

Kaki | Mokka   

20 €

Ile Flottante

Bergamotte | Vanille | Honig 

20 €

Brenners Apfelfannkuchen 

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.