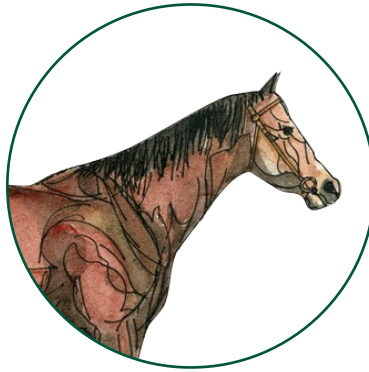


— Oleander Bar —





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 17:00 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

Gurken-Minz-Sandwiches

Schinken-Käse-Sandwiches

Kleine Canapés

Mango-Curry-Hummus mit gepickeltem Gemüse

Graved-Lachs mit Avocado-Tatar auf Blini

Süßes

Spekulatius Windbeutel

Ivoire Mousse und Sauerkirsch Törtchen

Lebkuchen-Marillen Mignardise

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	8
Kännchen Kaffee	14
Milchkaffee	9
Espresso	7
Doppelter Espresso	9.5
Espresso Macchiato	7.5
Doppelter Espresso Macchiato	9.5
Cappuccino	9
Latte Macchiato	10

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

Kaffeespezialitäten

Irish Coffee	20
Irish Whiskey Zucker doppelter Espresso	
halbgeschlagene Sahne	
Espresso Corretto	14
Grappa Noa Espresso	
Affogato	13
Espresso Vanille Eiscreme	
Heiße Valrhona Schokolade	15
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	19
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	15
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	15
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 15

Edles Himalaya-Hochgewächs. Im Sommer erreichen die Blätter eine vollaromatisch-blumige Reife.

Golden Assam 15

Ein großblättriger Tee mit ungewöhnlich vielen, goldenen Tips. Er wird im Frühsommer geerntet, wenn er eine leichte, malzige Süße entwickelt hat.

Splendid Earl Grey 15

Ein duftiger Darjeeling eingehüllt in Bergamotte-Aroma. Der Klassiker der aromatisierten Tees.

Smoked China 15

Zart rauchige Spezialität nach besonderer Rezeptur. Dieser Tee erhält sein interessantes Aroma durch eine Röstung über Kiefernholz.

Classic English Tea 15

„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	15
Fein abgestimmter Bio-Kräutermix, frisch und aromatisch	
Ayurveda Herbs & Ginger	15
Ungewöhnlicher Tee auf Ayurveda-Basis. Kraft und Frische durch die Komposition von Ingwerwurzel, Lemongras, Süßholz und Verbena	
Kamille	15
Wohltuend und beruhigend; typisch herb-aromatisch.	
Maroccan Mint	15
Marokko Pfefferminztee erfrischt und entspannt durch seinen natürlichen Mentholgehalt.	
Verveine	15
Ungewöhnlicher Tee mit hohem Gehalt an ätherischen Ölen und feinem Zitronengrasgeschmack	
Vanilla Rooibos, aromatisiert	15
Der beliebte afrikanische Kräutertee mit der geschmackvollen Fülle cremiger Vanille.	
Granny's Garden	15
Fruchtig-frische Rhabarber Komposition, mit der feinen Süße von echter Bourbon Vanille.	
Frische Pfefferminzinfusion	16
Frische Ingwerinfusion	16

Pert- & Schaumwein

0,1l 0,75l

Blancs

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

Champagner

0,1l 0,75l

Blancs

Bollinger Special Cuvée brut	26	149
2013 Taittinger Comtes de Champagne		
Blanc de Blancs	49	349
2015 Bollinger La Grande Année		399
2015 Dom Pérignon		399
2004 Dom Pérignon P2		999
Krug Grande Cuvee		429
2017 Louis Roederer Cristal		749

Rosé

Ruinart Rosé Brut	34	229
Laurent Perrier Rosé		199
2008 Dom Pérignon Rosé		799

Weine

0,15 l

Weißwein

2023 Sauvignon Blanc, Fischer, Kaiserstuhl	10
2023 Weißburgunder, Knewitz, Rheinhessen	12
2024 Grauburgunder Sonett, Weinhaus Heger, Kaiserstuhl	10
2020 Riesling Karl Schäfer, Dürkheim, Pfalz	11

Rotwein

2020 Martin Waßmer Schlatter SW, Markgräflerland	15
2020 Vina Alberdi Reserva Tempranillo	20
2022 Château de Saint Cosme „Les deux Albions”, Côtes du Rhône	14

Roséwein

2023 Schloss Neuweier Rosé Gutswein Ortenau	10
Weißweinschorle	10

Bier

0,33l 0,5l

Radeberger Pils vom Fass 0,3l	9	
Allgäuer Büble Bier vom Fass	9	
Allgäuer Büble Edelweissbier		10
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei		10
Radeberger alkoholfrei	8.5	

Aperitif/Anisée

5 cl

Amer Picon	12
Aperol	12
Campari	12
Cynar	12
Pernod	12
Ricard	12
Martini <i>bianco / rosso</i>	12
Antica Formula	12
Noilly Prat	12
Lillet Blanc	12
Emilio Lustau	13
Manzanilla Papirusa	13
Amontillado “Los Arcos”	13
Dow’s Fine White Port	13
Dow’s Nirvana Reserve	13
Dow ’s 10 year old aged Tawny Port	18
Dow’s 20 Year old aged Tawny Port	20
Dow’s 30 Year old aged Tawny Port	35

Oleanders Favourites

Aperol Spritz	17
Aperol Prosecco Soda Orange	
Hugo	17
St.Germain Holunderblütenlikör Prosecco Limette frische Minze	
Bellini	28
Pfirsichpüree Champagner	
French 75	28
Gin Cointreau Zitronensaft Absinthe Champagner	
Kir Royal	28
Crème de Cassis Champagner	
Dry Martini Cocktail	20
Gin Noilly Prat Lemontwist	
Negroni	21
Gin Campari Antica Formula	
Sweet Manhattan	21
Rye Whiskey Antica Formula Angostura	
Pimm's Cup No. 1	21
Pimm's No. 1 Ginger Ale Gurke frische Minze	
Old Fashioned	21
Bourbon Whiskey Zucker Angostura	
Amaretto Sour	21
Amaretto Zitronensaft Orangensaft Zuckersirup	
Whiskey Sour	21
Bourbon Zitronensaft Zuckersirup	

Gin Fizz	21
Gin Zuckersirup Zitronensaft Soda Water	
Americano	21
Campari Antica Formula Soda	
Bloody Mary	21
Vodka Tomatensaft Zitronensaft Saucen Gewürze	
Raffles Singapore Sling	23
Gin Cherry Heering D.O.M. Bénédictine Cointreau, Grenadine Limettensaft Ananassaft	
Mai Tai	21
Dark Rum Cointreau Limettensaft Mandelsirup	
Mojito	21
Cuban Rum Limettensaft Zucker Minze Soda Water	
Cosmopolitan	21
Vodka Citroen Cointreau Cranberrynektar Limettensaft	
Brandy Alexander	21
Brandy Crème de Cacao Braun Sahne Muskat	
Espresso Martini	21
Vodka Kahlúa Espresso	
White Russian	21
Vodka Kahlúa Sahne	
Gewinner Cocktail-Wettbewerb 2025 „Cucumis Alba“	21
Genießen Sie den Gewinner-Drink unseres Auszubildenden Sascha	
Hendricks Gin St. Germain Aquafaba Gurke Holunderblüte	

— *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 Pfirischpüree Maracujanektar Erbeersirup	
Coconut Kiss	17
Kokosnusssirup Sahne Orangensaft Ananassaft	

— *Bitters/Aquavit* —

4 cl

Linie Aquavit	12
Malteser	12
Aalborg Jubiläums Akvavit	12
Averna	12
Ramazzotti	12
Jägermeister	12
Fernet Branca	12
Branca Menta	12
Underberg (2 cl)	8

Tequila

4 cl

Don Julio blanco	19
Patron Silver	16
Patron Reposado	18
Patron Anejo	20
Clas Azul Plata	40
Clas Azul Reposado	54
Mezcal Del Maguey Vida	14

Gin

4 cl

Deutschland

Ferdinands Saar Dry Gin	17
Windspiel Reserve	19
Monkey 47	17
Monkey 47 Sloe Gin	17
Bénazet - Baden-Baden	17

England

Bombay Sapphire	14
Tanqueray	14
Tanqueray Ten	17
Hendrick's	17
Plymouth	14

Schottland

The Botanist	17
--------------	----

Vodka

4 cl

<i>Deutschland</i>	Bénazet Baden-Baden	17
<i>Frankreich</i>	Grey Goose	17
<i>Polen</i>	Belvedere	17
<i>Niederlande</i>	Ketel One	17
	Ketel One Citroen	17
<i>Schweden</i>	Absolut Blue	15
<i>Russland</i>	Stolichnaya	14
	Beluga Gold	41
<i>USA</i>	Tito's Handmade Texan	16

Cognac / Brandy

4 cl

Remy Martin V.S.O.P	17
Hennessy X.O.	42
Hennessy Paradis	145
Hennessy 250 Collectors Blend	130
Hennessy Paradis Imperial	250
Remy Martin Louis XIII	315
Cardenal Mendoza Carta Real	30
Cles de Duc Armagnac VSOP	14
Asbach Selction 21y	27

Grappa

4 cl

Grappa Noà Cusumano Sizilien	21
Grappa Tignanello Marchesi Antinori	22
Grappa Berta TreSoliTre di Nebbiolo da Barolo	28
Grappa Sassicaia di Poli	30

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

Calvados

4 cl

Roger Groult Calvados Vénérable 18y	22
Roger Groult Calvados Age d'Or 30y	29

Rum

4 cl

<i>Anguilla</i>	Pyrat XO Reserve	15
<i>Dom. Republik</i>	Ron Matusalem 15y	15
	Ron Barceló Imperial	15
<i>Barbados</i>	Mount Gay XO	17
<i>Martinique</i>	La Mauny VSOP Rhum Vieux Agricole	22
<i>Venezuela</i>	Botucal Reserva Exclusiva	19
	Pampero Anniversario	15
<i>Guyana</i>	El Dorado 12y	16
	El Dorado 15y	20
	El Dorado Port Mourant 1997	78
<i>Haiti</i>	Clairin Casimir	18
<i>Guatemala</i>	Ron Zacapa Solera 23y	20
	Ron Zacapa XO	33
<i>Kuba</i>	Havana Club 7y	14
	Havana 15y Gran Reserva	32
	Havana Club Union	91

Whisky & Whiskey

4 cl

American Whiskey

Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	16
Bulleit Kentucky Straight Bourbon	16
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon	18
Rittenhouse Kentucky Straight Rye	18
Pappy Van Winkle 15y Kentucky Straight Bourbon	240
Pappy Van Winkle 20y Kentucky Straight Bourbon	260
Pappy Van Winkle 23y Kentucky Straight Bourbon	285
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee	16

Canadian

Canadian Club 1858	16
--------------------	----

Japan

Nikka Coffey Malt	23
Nikka Whisky from the barrel	23

Ireland

Tullamore Dew	16
Roe & Co	18
Jameson Reserve 18y	32
Jameson Bow Street	38

Blended Scotch

Chivas Regal 12y	17
Famous Grouse	17
Johnnie Walker Black Label	17
Johnnie Walker Blue Label	42
Nomad Outland	16

Single Malt

Glenkinchie 12y <i>Lowlands</i>	18
Auchentoshan Three Wood <i>Lowlands</i>	20
Ardbeg 10y <i>Isle of Islay</i>	20
Laphroaig 10y <i>Isle of Islay</i>	21
Lagavulin 16y <i>Isle of Islay</i>	24
Bowmore 12y <i>Isle of Islay</i>	20
Bowmore 18y <i>Isle of Islay</i>	30
Caol Ila 25y <i>Isle of Islay</i>	61
Glenmorangie 10y <i>Highlands</i>	17
Glenmorangie Signet <i>Highlands</i>	43
Edradour 10y <i>Highlands</i>	18
Aberfeldy 21y <i>Highlands</i>	43
Dalwhinnie 15y <i>Highlands</i>	20
Glenfiddich 12y Special Reserve <i>Speyside</i>	30
Glenfiddich 18y Small Batch <i>Speyside</i>	45
Glenfiddich 21y Gran Reserva-Rum Finish <i>Speyside</i>	37
Glenfarclas 8y <i>Highlands</i>	23
Glenfarclas 21y <i>Highlands</i>	30

<i>Single Malt</i>	4 cl
Balvenie 12y Double Wood <i>Speyside</i>	18
Balvenie 21y Port Wood <i>Speyside</i>	65
Glenlivet 12y <i>Speyside</i>	17
Macallan 12y <i>Speyside</i>	35
Macallan 18y <i>Speyside</i>	105
Talisker 10y <i>Isle of Skye</i>	17
The Arran Malt Single Cask 1995 Arran	85
Bunnahabhain Calvados Finish 1998 <i>Ilse of Islay</i>	139

Liköre

4 cl

Amaretto di Saronno Originale	11
Bailey's Irish Cream	11
Cointreau	11
Grand Marnier cordon rouge	11
Chartreuse <i>jaune / vert</i>	11
D.O.M. Bénédictine	11
Drambuie	11
Frangelico	11
Sambuca	11
Limoncello	11

Wasser / Softs

Selters Mineralwasser 0,25l <i>classic medium still</i>	8
Selters Mineralwasser 0,75l <i>classic medium still</i>	13,50
Vaihinger Säfte & Nektare 0,2l <i>Saft</i>	8,5
Vaihinger Säfte & Nektare 0,3l <i>Schorle</i>	9
Coca-Cola 0,2l	9
Coca-Cola light 0,2l	9
Coca-Cola zero 0,2l	9
Fanta 0,2l	9
Sprite 0,2l	9
Thomas Henry 0,2l <i>Indian Tonic Water Bitter Lemon Ginger Beer Ginger Ale Soda Water</i>	9
San Bitter 0,1l	9
Red Bull 0,25l	11

Frische Säfte

Gerne bereiten wir frisch gepresste Säfte
nach Ihren Wünschen zu.

— *Speisen & Snacks* —

Klassiker

Carpaccio vom Albtäler Rind 35
geschmorte Spitzpaprika | Pinienkerne
gereifter Parmesan

6 Fine de Claire Austern 55
Chester Brot
Schalotten-Himbeeressig-Vinaigrette

Osietra Kaviar - Imperial (50g) 285
Blinis | Klassische Beilagen

Brenners Club Sandwich 42
Saftige Putenbrust | knuspriger Speck | Spiegelei
Tomaten | Eisbergsalat | Pommes Frites

Brenners Burger 48
Prime Wague Beef | Cole Slaw | Bacon | Pommes Frites

Salate



Junger Keltenhof Blattsalat

25

Walnuss Vinaigrette | Buttercroutons

Römersalatherzen

26

Parmesandressing | Anchovis | Speck | Croutons

wahlweise mit

gegrillter Pouardenbrust

35

Riesengarnelen

39

Suppen

Schaumsuppe vom Atlantik-Hummer

25

gegrillte Riesengarnele | Cognac



Essenz von der San Marzano Tomate

24

Ricotta-Klösschen | Basilikum

Hauptgänge

Wiener Schnitzel 46
in Fassbutter gebacken | Kartoffel-Gurkensalat |
Preiselbeeren

Geangelter Wolfsbarsch 40
Spargel-Risotto | geschmolzene Tomate
Krustentierschaum

Gegrilltes Heimisches Rinderfilet 200g 56
Fingermören | kleiner Kartoffelauflauf | Portweinjus



Gegrillter Chicorée 31
Süßkartoffel | karamellisierte Haselnuss

Desserts

Selektion Feinster Rohmilchkäse 29
Feigen-Balsamico-Chutney

Lauwarmer Schokoladen-Macadamia Brownie 20
Karamell | Himbeersorbet

Schwarzwald Cheesecake 20
eingeweckte Kirschen | Valrohnaschokolade



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.