

2026



Menüs Weihnachten & Silvester



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

Weihnachts-Gans

11.11. bis 23.12.2026



Oldenburger 4-Korn-Gans am Tisch tranchiert
Gewürz-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfel
glasierte Maronen | Gänsejus

299 € für 4 Personen

*Unsere Gans servieren wir ausschließlich auf Vorbestellung.
Bitte lassen Sie uns bis spätestens 24 Stunden
vor Ihrem gewünschten Reservierungszeitpunkt
unter der Telefonnummer 07221 900 890 wissen,
wann wir Sie bei uns begrüßen dürfen.*

*Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.
Ihr Restaurant Wintergarten-Team.*

Gans bequem mit dem Gänsetaxi.
Die Lieferung innerhalb des Stadtgebiets
Baden-Baden ist kostenfrei.

Gans inklusive Beilagen
269 € für 4 Personen

Advents Afternoon Tea

06.12.2026 bis 06.01.2027

Genießen Sie in der stimmungsvollen Adventszeit unseren weihnachtlichen Brenners Afternoon Tea mit feinen Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie.

Freuen Sie sich auf liebevoll kreierte Festtagsgebäcke, winterliche Aromen und erlesene Teespezialitäten. Auf Wunsch begleitet von einem Glas Champagner für einen besonders festlichen Genussmoment.



Heiligabend

24.12.2026

M E N Ü

Amuse-Bouche

Geflämmtter Balfegó-Thunfisch
Gepickelter Kohlrabi | Avocado | Sesam-Vinaigrette

Velouté von der Esskastanie
Périgord-Trüffel | Preiselbeere

Bretonischer St. Pierre
Pastinake | Eingelegter Rettich | Safran-Fumet

Délice von der Challans-Ente
Hokkaidokürbis | Datteln | Mokkajus

Komposition von Sternanis
Gewürzkirschen | Valrhona-Schokolade

Petit Four

249 € pro Person

1. Weihnachtsfeiertag

25.12.2026

M E N Ü

Amuse-Bouche

Bretonische Jakobsmuscheln
Edamame | Nashi-Birne | Ingwer-Vinaigrette

Consommé vom Schwarzfederhuhn
Sot-l'y-laisse | Wurzelgemüse-Mosaik

Atlantische Seezunge
Mandeln | Texturen vom wilden Brokkoli | GILLARDEAU-Austern

Filet vom Albtäler Rind
Gerösteter Topinambur | Tropea-Zwiebeln | Trüffeljus

Geeistes von der Mandarine
Ceylon-Zimt | Milchreis

Petit Four

249 € pro Person

2. Weihnachtsfeiertag

26.12.2026

M E N Ü

Amuse-Bouche

Atlantischer Hummer

Sandkarotte | Eingelegter Blumenkohl | Madagaskar-Vanille

Velouté von der Oldenburger Gans

Clementine | Knusperstrudel

Tranche vom bretonischen Steinbutt

Kerbelknolle | Brunnenkresse | Imperial-Kaviar

Duett vom heimischen Reh

Pommes Macaire | Rotkohl | Birnenjus

Lebkuchen-Panna-cotta

Blutorange | Pekanuss

Petit Four

249 € pro Person

Silvester

31.12.2026



M E N Ü

Amuse-Bouche

Norwegische Königskrabbe
Grapefruit | Rauchmandel | Buttermilch

Délice von der Miéral-Ente
Granny Smith | Bunte Bete | Piemonteser Haselnuss

Atlantische Carabinero
Sepia | Meerestrauben | Pak Choi

Kagoshima Wagyu Rinderfilet
Périgord-Trüffel | Schwarzwurzel | Buchenpilze

Pavlova von Zitrusfrüchten
Tanne | Bollinger-Champagner-Eis

Petit Four

349 € pro Person

Heiligabend

24.12.2026

CHEF-CHOICE-MENÜ

Spekulatius Lachs
Bunte Bete | Kumquat | Kalamansieis

Steinpilz-Essenz
Reh-Lardo Dim Sum | Frühlingslauch

Dry Aged Ente
Rotkohl-Kimchi | Süßkartoffel

Albtäler Rinderfilet & Périgord-Trüffel
Trüffeljus | Briocheknödel | Gewürzkarotten

Piura Porcelana Schokoladentarte
Paranüsse | Fichte | Mandarine

185 € pro Person

Silvester

31.12.2026

M E N Ü

Heimischer Saibling
Karotte | Mandarine | Yuzu Kosho | Buchweizen

Kartoffel Mille Feuille & Trüffel
Pastinake | Parmesan

Gegrillter Hummer
Vanille-Beurre-blanc & Vin Jaune | Winterspargel

Rücken vom irischen Wagyu
Madeirajus | Topinambur | Treviso

Vanillecreme "Noir"
Osciètra-Kaviar | Apfel | Estragon

249 € pro Person

Heiligabend

24.12.2026

MENÜ

Balfegó-Thunfisch
Trüffel | Daikon-Rettich | Buttermilch

Gebratenes Ikejime-Wolfsbarschfilet
Sandkarotte | Zitronengras-Nage

Duett von der Miéral-Ente
Getrüffelte Schwarzwurzel | Fondant-Kartoffel

Parfait vom Gravensteiner Apfel
Zimt-Cremeux | Geröstete Mandeln

205 € pro Person



Silvester-Gala

31.12.2026

MENÜ

Carpaccio von der Jakobsmuschel aus dem Nordmeer
Quitte | Avocado | Meeresgrün

Essenz von der Dombes-Wachtel
Ravioli | Goldflocken

Gebratener Schwanz vom bretonischen Hummer
Zuckererbse | Kaviar-Beurre-blanc

Filet vom US Prime Beef unter der Kräuterhaube
Topinambur | Buchenpilze | Wintertrüffel

Gâteau von weißer Schokolade mit Schwarzwaldtanne
Geröstete Macadamia | Champagnereis

450 € pro Person



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN

Bei Fragen zu den Events wenden Sie sich gerne an unseren Concierge.
restaurants.bph@oetkerhotels.com • +49 (0) 7221 - 900 890

OETKER HOTELS

Masterpiece Collection