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.

Weihnachts-Gans für Zuhause

Genießen Sie unsere traditionelle Weihnachtsgans
auch in den eigenen vier Wänden.
Die Lieferung innerhalb des Stadtgebiets
Baden-Baden ist kostenfrei.

Gans inklusive aller Beilagen: 269 € für 4 Personen

Restaurant Wintergarten

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.

Restaurant Wintergarten

Heiligabend

24.12.2026

MENÜ

Amuse-Bouche

Geflämmter 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

Restaurant Wintergarten

1. Weihnachtsfeiertag

25.12.2026

MENÜ

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

MENÜ

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

Restaurant Wintergarten

Silvester

31.12.2026

MENÜ

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

Fritz & Felix Restaurant

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

Fritz & Felix Restaurant

Silvester

31.12.2026

MENÜ

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”
Oscietra-Kaviar | Apfel | Estragon

249 € pro Person

Orangerie

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

Orangerie

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

OETKER HOTELS

Masterpiece Collection

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