

Genussbouquet

JULI – SEPTEMBER | JULY – SEPTEMBER



Bei Fragen zu den Events wenden Sie sich gerne an unseren Concierge.

For any questions, our concierge team will be happy to assist you.

concierge.brenners@oetkerhotels.com • +49 (0) 7221 - 900 890



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

BIG GREEN EGG BBQ GARTEN PARTY

BIG GREEN EGG BBQ GARDEN PARTY

2. Juli / 18 - 22 Uhr / Fritz & Felix | 2 July / 6 - 10 pm / Fritz & Felix

Barbecue ist weit mehr als bloß Feuer und Rauch. Im Fritz & Felix zelebrieren wir diese ursprünglichste Form des Kochens auf besondere Weise: mit BBQ-Spezialitäten vom Big Green Egg, ausgesuchten Weinen regionaler Winzer wie dem Weingut Kopp und Martin Waßmer sowie einer Pop-Up Bar von Phillip Riehm (Perola) und Cold Brew von Life & Coffee. Für ordentlich Hitze sorgt Barbecue-Europameister Florian Knecht – ganz nach seinem Motto: „Es gibt nur eine Stufe – Endstufe.“

Begleitet von Live-DJ Manolo Sanchez entsteht ein genussvoller Sommerabend mit Austernbar, Antipasti von Fernando Pensato, Schafseis-Spezialitäten vom Balzhofener Eiswagen sowie Flying Starters und Desserts aus der Fritz & Felix Küche – ein lebendiger Treffpunkt für Feinschmecker und Weinliebhaber. Let's get the BBQ party started!

Barbecue is so much more than just fire and smoke. At Fritz & Felix, we celebrate this most original way of cooking in a truly special style: with BBQ specialties from the Big Green Egg, carefully selected wines from regional winemakers such as Weingut Kopp and Martin Waßmer, alongside a pop-up bar by Phillip Riehm (Perola) and cold brew by Life & Coffee. Turning up the heat, European Barbecue Champion Florian Knecht takes the grill to the next level – true to his motto: "There's only one level – full throttle." Accompanied by live DJ Manolo Sanchez, this summer evening becomes a lively gathering for gourmets and wine lovers, featuring an oyster bar, antipasti by Fernando Pensato, artisanal sheep's milk ice cream from the Balzhofener ice cream cart, as well as flying starters and desserts from the Fritz & Felix kitchen. Let's get the BBQ party started!

Food & Drinks 149 € pro Person
Food & Drinks € 149 per person



Scannen und reservieren.
Scan to reserve.

FRANZÖSISCHE KLASSIKER

CLASSIC FRENCH SPECIALTIES

14. Juli / Restaurant Wintergarten | 14 July / Restaurant Wintergarten

Am Französischen Nationalfeiertag bietet unser Restaurant Wintergarten ab 12 Uhr den perfekten Rahmen für eine genussvolle Reise nach Frankreich – ganz ohne Reisekoffer. Genießen Sie traditionelle Spezialitäten wie Coq au Vin, Escargots oder Crème brûlée, begleitet von erlesenen französischen Weinen.

On Bastille Day, the French National Holiday, our Wintergarten restaurant offers the perfect setting for a delightful journey to France – without the need for a suitcase. Enjoy traditional specialties such as coq au vin, escargots, and crème brûlée, accompanied by a selection of fine French wines.





PIFFERLINGE & SOMMERTRÜFFEL

CHANTERELLES & SUMMER TRUFFLE

August / Restaurant Wintergarten

Im August widmet sich der Wintergarten zwei echten Stars der Saison: Pfifferlinge und Sommertrüffel. In einer eigens von Küchenchef Stefan Naatz kreierten Specialkarte feiern wir die aromatische Tiefe dieser beiden Zutaten – erdig, nussig, intensiv und voller Umami.

Freuen Sie sich unter anderem auf ein Pfifferling-Velouté mit leicht gerösteten Kräutern, das den vollen Waldduft des Sommers einfängt, sowie auf hausgemachte Pasta mit frisch gehobeltem Sommertrüffel, deren cremige Textur und subtile Trüffelnurze elegant miteinander verschmelzen.

In August, the Wintergarten turns its focus to two true stars of the season: chanterelles and summer truffles. A special menu created by Executive Chef Stefan Naatz celebrates the aromatic depth of these ingredients – earthy, nutty, intense, and full of umami.



Look forward to highlights such as a chanterelle velouté with lightly toasted herbs, capturing the full essence of the summer forest, as well as homemade pasta with freshly shaved summer truffle, where creamy textures and delicate truffle notes come together in perfect harmony.

BALFEGO MEETS TAITTINGER

6. - 9. August / Fritz & Felix Restaurant

Vom 6. bis 9. August verbindet das Fritz & Felix seine moderne, aromenintensive Küche mit der eleganten Champagnerwelt des Hauses Taittinger. Seit 1734 steht Taittinger für Cuvées mit feiner Perlage, klarer Struktur und einer unverwechselbaren Handschrift, geprägt von Eleganz und Finesse. Im Mittelpunkt steht der nachhaltig gefangene Balfego-Thunfisch – ein Produkt von außergewöhnlicher Klarheit und Tiefe, das das Küchenteam zu einer modernen, präzise abgestimmten Komposition inspiriert.

Dieser Abend zeigt eindrucksvoll, dass eine Menübegleitung nicht immer aus Wein bestehen muss – Champagner kann ebenso hervorragend mit feinen Speisen harmonisieren, Nuancen hervorheben und Geschmackserlebnisse überraschend neu interpretieren.

From 6 to 9 August, Fritz & Felix brings together its modern, flavour-driven cuisine with the elegant champagne world of Maison Taittinger. Since 1734, Taittinger has stood for cuvées with fine perlage, clarity, and a distinctive signature defined by elegance and finesse. At the heart of the menu is sustainably sourced Balfegó tuna – a product of exceptional purity and depth, inspiring the kitchen team to create a contemporary and precisely balanced composition. This evening is a compelling reminder that a menu pairing does not always have to revolve around wine – champagne can harmonise beautifully with fine cuisine, enhancing nuances and reinterpreting flavour experiences in surprising ways.



5-Gang-Menü145 € pro Person
5-Gang-Menü mit Champagner Begleitung225 € pro Person

5-course menu.€ 145 per person
5-course menu with champagne pairing.€ 225 per person



LUNCH

Immer montags bis donnerstags in unserem Restaurant Wintergarten von 12 bis 14 Uhr, inklusive Wasser und Kaffee:

2-Gang-Menü 36 € pro Personen

3-Gang-Menü 54 € pro Personen

Available every Monday to Thursday in our Wintergarten Restaurant from 12 noon to 2:00 p.m., including water and coffee:

2-course menu €36 per person

3-course menu €36 per person

AFTERNOON TEA

Täglich von 14.30 bis 16.30 Uhr können Sie eine traditionelle Auswahl an Finger-Sandwiches, köstlichen Scones und einzigartigen Kuchenkreationen, aus unserer hauseigenen Pâtisserie genießen.

Mit einem Heißgetränk Ihrer Wahl 59 € pro Personen

Mit einem Glas Champagner 75 € pro Personen

Daily from 2:30 p.m. to 4:30 p.m., indulge in a traditional Afternoon Tea featuring finger sandwiches, freshly baked scones and exquisite creations from our in-house pâtisserie.

Including a hot beverage of your choice €59 per person

Including a glass of Champagne €75 per person

AUSBLICK AUF DAS JAHR / THE YEAR AHEAD

OKTOBER / OCTOBER

Oktober Weisse Alba Trüffel Menüwoche im Restaurant Wintergarten
October White Alba Truffle Menu Week at Restaurant Wintergarten

So, 04. Thanksgiving im Fritz & Felix Restaurant

Sun, 04. Thanksgiving at Fritz & Felix Restaurant

Fr, 09. Caviar Affair – Exklusives Private Dinner im Salon Iffezheim

Fri, 09. Caviar Affair – Exclusive Private Dinner at the Salon Iffezheim

Fr, 16. Sales & Racing Festival in der Brenners Lounge (16. – 18. Oktober)

Fri, 16. Sales & Racing Festival at the Brenners Lounge (October 16–18)

Sa, 24. Weinabend mit Ta' Betta im Fritz & Felix Restaurant

Sat, 24. Wine Evening with Ta' Betta at Fritz & Felix Restaurant

NOVEMBER

Mi, 11. Weihnachtsgans im Restaurant Wintergarten (11.11. bis 23.12.)

Wed, 11. Christmas goose at Restaurant Wintergarten (November 11–December 23)

So, 08. Royal Tea Time mit Michael Begasse in der Brenners Orangerie

Sun, 08. Royal Tea Time with Michael Begasse in the Brenners Orangerie

Fr, 20. Bar Take Over der Goldene Bar München in der Fritz & Felix Bar

Fri, 20. Bar Takeover by the Goldene Bar Munich at the Fritz & Felix Bar

Do, 19. Kulinarische Schwarzwaldreise im Fritz & Felix (19. – 22. November)

Thu, 19. Culinary Black Forest Journey at Fritz & Felix (November 19–22)

So, 29. Sunday-Roast im Wintergarten (An allen Advents-Sonntagen)

Sun, 29. Sunday Roast at Restaurant Wintergarten (every Sunday during Advent)

DEZEMBER / DECEMBER

So, 06. Maître Fromager Antony at Fritz & Felix Restaurant

Sun, 06. Maître Fromager Antony at Fritz & Felix Restaurant

Do, 10. 4-Hands-Dinner Farid Fazel & Sébastien Broda im Wintergarten

Thu, 10. Four-Hands Dinner by Farid Fazel & Sébastien Broda at Wintergarten

Do, 24. Weihnachten im Brenners (So, 24.12. / Mo, 25.12. / Die, 26.12.)

Thu, 24. Christmas at Brenners (Sun, Dec 24 / Mon, Dec 25 / Tue, Dec 26)

Do, 31. Silvester im Brenners / Wintergarten, Fritz & Felix, Orangerie

Thu, 31. New Year's Eve at Brenners / Wintergarten, Fritz & Felix, Orangerie