

— 2026 —
VEGETARISCH



Menüs Weihnachten & Silvester



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

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

MENÜ

Amuse-Bouche

Geschmorter Winterkohlraabi
Estragon | Avocado | Sesam-Vinaigrette

Velouté von Esskastanie
Perigord Trüffel | Preiselbeere

Duett von der Pastinake
Mandarine | Eingelegter Rettich | Safran

Delice vom Hokkaido Kürbis
Junger Spinat | Datteln | Mokka

Komposition von Sternanis
Gewürzkirschen | Valrhona Schokolade

Petit Four

249 € pro Person

1. Weihnachtsfeiertag

25.12.2026

MENÜ

Amuse-Bouche

Marinierter Feldsalat
Champagner Vinaigrette | Piemonteser Haselnuss | Perigord Trüffel

Consommé von Waldpilzen
Pochiertes Wachtelei | Wurzelgemüse-Mosaik

Gefüllte Gnocchi
Mandeln | Texturen vom wilden Brokkoli | Menton Zitrone

Geschmorter BBQ-Sellerie
Geröstete Topinambur | Tropea Zwiebeln | Röstgemüse Jus

Geeistes von der Mandarine
Ceylon Zimt | Milchreis

Petit Four

249 € pro Person

2. Weihnachtsfeiertag

26.12.2026

MENÜ

Amuse-Bouche

Tatar von der Sandkarotte
Kerbelcreme | Eingelegter Blumenkohl | Madagaskar Vanille

Velouté vom Muskatkürbis
Clementine | Knusperstrudel

Lauch-Mosaik
Kerbelknolle | Brunnenkresse | Kaviar des Feldes

Maronen Gateau
Pommes Macaire | Rotkohl | Birne

Lebkuchen Panna Cotta
Blutorange | Pekanuss

Petit Four

249 € pro Person

Silvester

31.12.2026



MENÜ

Amuse-Bouche

Delice von Bunte Beete
Grapefruit | Rauchmandel | Buttermilch

Velouté vom Winterspargel
Fermentierte Walnuss | Menton Zitrone

Hausgemachte Tagliatelle
Pak Choi | Meerestrauben | Tomaten-Schaum

Acquerello Risotto
Perigord Trüffel | Schwarzwurzel | Buchenpilze

Pavlova von Zitrusfrüchten
Tanne | Bollinger Champagnereis

Petit Four

349 € pro Person

Heiligabend

24.12.2026

CHEF-CHOICE-MENÜ

Bunte Beten
Spekulatius | Kumquat | Kalamansieis

Steinpilz-Essenz
Waldpilz Dim Sum | Frühlingslauch

Gegrillter Chicoree
Rotkohl-Kimchi | Süßkartoffel

Dry Aged Sellerie & Perigord Trüffel
Trüffeljus | Briocheknödel | Gewürzkarotten

Schokoladentarte
Paranüsse | Fichte | Mandarine

185 € pro Person

Silvester

31.12.2026

MENÜ

Seidentofu
Karotte | Mandarine | Yuzu Kosho | Buchweizen

Kartoffel Mille-Feuille & Trüffel
Pastinake | Parmesan

Gegrillte Lauchherzen
Vanille-Beurre-blanc & Vin Jaune | Winterspargel

Dry Aged Sellerie
Madeirajus | Topinambur | Treviso

Vanillecreme „Noir“
Apfe | Estragon

249 € pro Person

Heiligabend

24.12.2026

MENÜ

Bunte Bete
Trüffel, Daikon-Rettich , Buttermilch

Komposition von der Sandkarotte
Kaviar des Feldes , Zitronengras-Nage

Gebackene Schwarzwurzel
Trüffel | Fondant Kartoffel | Haselnuss | Sauce Vin Jaune

Parfait vom Gravensteiner Apfel
Zimtcremeux, geröstete Mandeln

205 € pro Person



Silvester-Gala

31.12.2026

MENÜ

Winterkohlraabi
Quitte | Avocado | Meeresgrün

Essenz von der sizilianischen Tomate
Ravioli | Goldflocken

Bio-Landeï
Erbse | Nussbutter-Espuma | Brioche

Topinambur
Buchenpilze | Wintertrüffel | Lauch | Vin Jaune

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