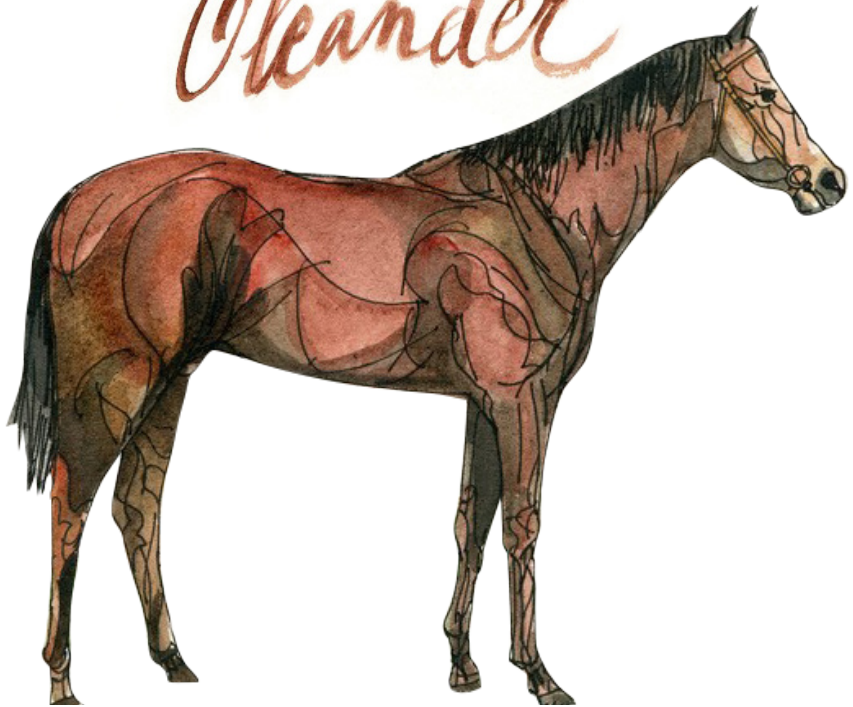
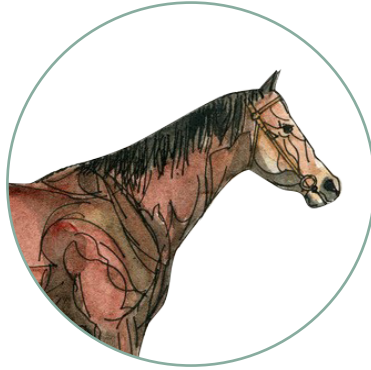


— Oleander Bar —

*Oleander*





# 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 Kenntnis.  
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 Irish Whiskey   Zucker   doppelter Espresso halbgeschlagene Sahne	20
Espresso Corretto Grappa Noa   Espresso	14
Affogato Espresso   Vanille Eiscreme	13
Heiße Valrhona Schokolade Im Kännchen serviert	15

*Unser Partner: Kaffeesack Achern*

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

## — Perl- & Schaumwein —

<i>Blancs</i>	0,11	0,75 l
Raumland Riesling Brut, Rheinhessen	14	69

## ————— Champagne —————

<i>Blancs</i>	0,11	0,75 l
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 Cuvée		429
2017 Louis Roederer Cristal		749
 <i>Rosé</i>		
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
2024 Alexander Laible Weißburgunder Muschelkalk, Durbach, Baden	12
2024 Grauburgunder Sonett, Weinhaus Heger, Kaiserstuhl	10
2022 Riesling Karl Schäfer, Dürkheim, Pfalz	11

## *Rotwein*

2021 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*

2024 Schloss Neuweier Rosé Gutswein Ortenau	10
---------------------------------------------	----

## *Weinschorle*

Weißweinschorle	10
-----------------	----

# Bier

0,33l 0,5l

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

# — 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 —

## **Spritz Cocktails**

Aperol Spritz 17  
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Hugo 17  
St.Germain Holunderblütenlikör | Prosecco | Limette | frische Minze

Lillet Wildberry 17  
Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | frische Beeren

## **Sours**

Whiskey Sour 21  
Bourbon | | Zitronensaft | Zucker | Eiweiß

Amaretto Sour 21  
Disaronno Amaretto | Zitronensaft | Orangensaft | Eiweiß

Clover Club 21  
Tanqueray Gin | Zitronensaft | frische Himbeeren  
Grenadine | Eiweiß

## **Martini Cocktails**

Gin oder Vodka Martini 21  
Gin | Noilly Prat | Oliven

Espresso Martini 21  
Vodka | Kahlúa | Espresso

Passion Fruit Martini 28  
Tito's Vodka | Maracujasaft | Vanillesirup | Zitronensaft  
Alfred Gratien Champagner

Vesper Martini 21  
Gin | Vodka | Lillet Blanc

## **Klassiker**

Old Fashioned Bulleit Bourbon   Zucker   Angostura Bitter	21
Negroni Tanqueray   Campari   Antica Formula	21
Pimm's Cup No. 1 Pimm's No. 1   Ginger Ale   Gurke   frische Minze	21
Manhattan Rittenhouse Rye Whisky   Antica Formula   Angostura Bitter	21
Raffles Singapore Sling Gin   Cherry Heering   D.O.M. Bénédictine   Cointreau, Grenadine   Limettensaft   Ananassaft	23
Bloody Mary Vodka   Tomatensaft   Zitronensaft   Saucen   Gewürze	21
Cosmopolitan Vodka Citroen   Cointreau   Cranberrynektar   Limettensaft	21
Gewinner Cocktail-Wettbewerb 2025 „Cucumis Alba“ Genießen Sie den Gewinner-Drink unseres Auszubildenden Sascha Hendricks Gin   St. Germain   Aquafaba   Gurke   Holunderblüte	21

## Champagner Cocktails

French 75	28
Tanqueray Gin   Zitronensaft   Zucker   Alfred Gratien Champagner	
Bellini	28
Pfirsich Püree   Alfred Gratien Champagner	
Kir Royal	28
Creme de Cassis   Alfred Gratien Champagner	
Old Cuban	28
Havana 7 Jahre   Limette   Zucker   Alfred Gratien Champagner	

## Siganture Cocktails

Shaman Negroni	23
Bitter Campari   Amaro Montenegro   Mezcal   Angostura Bitter	
<i>Eine mutige, fast rituelle Neuinterpretation des italienischen Klassikers: Campari, Amaro Montenegro und Mezcal vereinen sich zu einem tiefen, würzigen und rauchigen Erlebnis, abgerundet durch Angostura Bitter.</i>	
The Ultimate Tom Collins	28
Gin   frischer Zitronenextrakt   Zucker   Champagner	
<i>Eine luxuriöse Neuinterpretation des Klassikers. Gin, frischer Zitronenextrakt und Zucker bilden das Fundament, während Champagner dem Drink eine elegante Perlage und florale Nuancen verleiht.</i>	
Oleander	23
Laphroaig 10   Woodford Reserve   Rosensirup   Rosenblätter	
<i>Ein intensiver, geheimnisvoller Cocktail, der rauchige, holzige und florale Noten zu einer seltenen harmonischen Erfahrung vereint.</i>	
Violet Royale	23
Gin   Lillet Blanc   Cointreau   Crème de Violette   Orange Bitters   Lemon Twist	
<i>Ein floraler, schimmernder Cocktail, der die Eleganz französischer Klassiker mit der Zartheit der Veilchen verbindet – romantisch, edel und aromatisch.</i>	

# — Alkoholfreie Drinks —

- Shirley Temple** 17  
Ginger Ale | Grenadine | Lemon Juice  
*Kreiert in den 1930er-Jahren zu Ehren der Kinderschauspielerin Shirley Temple. Ein leichter, süßer und fruchtiger für jedermann, die etwas Elegantes ohne Alkohol möchten.*
- Eastern Fizz** 17  
non-alcoholic gin | Lime | Cucumber | Mint | Soda  
*Ein eleganter, leichter und duftiger Cocktail mit einer harmonischen Balance zwischen Säure, Süße und der erfrischenden Note der Gurke.*
- Vibrante Spritz** 17  
Martini Rosso Vibrante | Grapefruit & Tonic  
*Bekannt für seine intensiv rot-orangene Farbe, das zitrisch-bittere Profil und das perlende, leichte Mundgefühl. Perfekt für anspruchsvolle alkoholfreie Aperitifmomente.*
- Coconut Kiss** 17  
Kokosnussirup | Sahne | Orangensaft | Ananassaft  
*Ein cremiger, tropischer Cocktail mit süßem, vollmundigem Geschmack. Samtig, fruchtig und wunderbar erfrischend.*

# — Bitters & Aquavit —

- Linie Aquavit 12<sup>4 d</sup>
- Malteser 12
- Aalborg Jubiläums Akvavit 12
- Averna 12
- Ramazotti 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 d

<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 d

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 d

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

---

# Rum

---

4 d

<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 d

## *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 d
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 <i>Arran</i>	85
Bunnahabhain Calvados Finish 1998 <i>Isle of Islay</i>	139

---

## Liköre

---

4 d

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 0,25 l <i>classic   medium   still</i>	8
Selters Mineralwasser 0,75 l <i>classic   medium   still</i>	13,50
Rauch Säfte & Nektare 0,2 l <i>Apfel   Orange   Ananas   Mango   Cranberry   Maracuja</i>	8,5
Rauch Säfte & Nektare 0,3 l <i>Schorle</i>	9
Rauch Pfirsich Eistee 0,33 l	12
Rauch Cranberry Limonade 0,33 l	12
Rauch Rhabarberschorle 0,33 l	12
Coca-Cola 0,2 l	9
Coca-Cola light 0,2 l	9
Coca-Cola zero 0,2 l	9
Fanta 0,2 l	9
Sprite 0,2 l	9
Thomas Henry 0,2 l <i>Tonic Water   Bitter Lemon   Spicy Ginger Soda Water   Ginger Ale   Pink Grapefruit</i>	9
San Bitter 0,1 l	9
Red Bull 0,25 l	11

## Frische Säfte

Gerne bereiten wir frisch gepresste Säfte  
nach Ihren Wünschen zu.

# — Speisen & Snacks —

## *Klassiker*

<b>Carpaccio vom Albtäler Rind</b>	35
geschmorte Spitzpaprika   Pinienkerne gereifter Parmesan	
<b>6 Fine de Claire Austern</b>	55
Chester Brot Schalotten-Himbeeressig-Vinaigrette	
<b>Osietra Kaviar - Imperial (50g)</b>	285
Blinis   Klassische Beilagen	
<b>Brenners Club Sandwich</b>	42
Saftige Putenbrust   knuspriger Speck   Spiegelei Tomaten   Eisbergsalat   Pommes Frites	
<b>Brenners Burger</b>	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 Poulardenbrust 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 | karamellierte 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 Kenntnis.  
Bei Fragen oder weiteren Auskünften, wenden Sie sich gerne an das Service-Personal.