



WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

in Baden-Baden!

Im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der malerischen Parkterrasse am Flüsschen Oos und der Lichtentaler Allee treffen bekannte Brenners-Klassiker auf zeitgenössische Spitzenküche: Genussregion Baden kombiniert mit den französischen Klassikern – Haute Cuisine neu interpretiert.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!



Das Wintergarten-Team

WINTERGARTEN MENÜ

Täglich ab 18 Uhr

Amuse Bouche

Pastete vom heimischen Wild

Dörrobst | Pistazie | Glühwein

Französische Hummer Bisque

Krustentier-Tatar | Nussbutter

Delice von der Challans Ente

Brenners Honig | Pastinake | Flower Sprouts

Heimisches Rinderfilet

Roscoff Zwiebeln | Petersilien-Maultaschen | Barbecue Jus

Walnuss Parfait

Kumquat | Guanja Schokolade



Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Pastete | Hummer Bisque | Rinderfilet | Walnuss)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Pastete | Rinderfilet | Walnuss)

WEINBEGLEITUNG

Zum Wintergarten Menü empfiehlt unser Restaurantleiter
die folgenden Weine, welche die Aromen unserer Gerichte wunderbar abrunden.
Lassen Sie sich von den folgenden ausgewählten Tropfen begeistern.

2021 Riesling Fuchsmantel

Weingut Karl Schäfer
Bad Dürkheim | Pfalz | Deutschland

2022 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles

Les Quarts
Burgund | Frankreich

2022 Grauburgunder Achkarren Schlossberg

Weingut Dr. Heger
Ihringen Kaiserstuhl | Baden | Deutschland

2020 Zinfandel

Limerick Lane | Kalifornien | USA

2016 J. J. Prüm Wehlener Sonnenuhr

Riesling Spätlese
Mosel | Deutschland

Weinbegleitung 5 Gänge zu 90 €

Weinbegleitung 4 Gänge zu 80 €

Weinbegleitung 3 Gänge zu 70 €

Die aufgelisteten Weine sind ebenfalls glasweise erhältlich.

Gerne berät Sie unser Service-Team individuell.

EMPFEHLUNGEN

Steak Tatar vom Simmentaler Rind

dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu



Vorspeise 35 €

80 g Steak Tatar vom Simmentaler Rind | französisches Baguette

Hauptgang 55 €

180 g Steak Tatar vom Simmentaler Rind | Bratkartoffeln oder Pommes frites



Brenners Gourmetschnitte

Simmentaler Rinderfilet

29 €

Genießen Sie die Brenners Gourmetschnitte
mit Imperial Kaviar

30 g | 189 €

50 g | 299 €

100 g | 565 €



Imperial Kaviar

Blinis | klassische Beilagen

dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu

50 g | 285 €

VORSPEISEN

Badischer Feldsalat



Williams Birne | Kartoffel-Champagner Vinaigrette | gerösteter Speck

28 €

Salat vom Bretonischem Hummer



Gartengurke | Estragon Mayonnaise | Vogelmiere

36 €

Pastete vom heimischen Wild



Dörrobst | Pistazie | Glühwein

35 €

Komposition von bunter Beete



Mandarine | karamellisierter Feta | Amaranth

29 €

SUPPEN

Maronen Velouté



Burgunder Trüffel | Preiselbeere

23 €

Französische Hummer Bisque

Krustentier-Tatar | Nussbutter

25 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantische Königskrabbe



Junger Lauch | Blumenkohl | Vanille-Vinaigrette

41 €

Delice von der Challans Ente

Brenners Honig | Pastinake | Flower Sprouts

38 €

VEGETARISCH

Geträufelter Winterkürbis



Süßkartoffel | Junger Spinat | Röstgemüse Jus

40 €

Hausgemachte Ravioli



Roquefort | Frmentierte Walnuss | Portwein Birne

42 €

FISCH

Bretonischer Loup de mer



Brunnenkresse | Topinambur | Beurre rouge

52 €

Confierter Winterkabeljau



Kerbelknolle | Wirsingroulade | Zitronen Beurre blanc

46 €

FLEISCH

Heimisches Rinderfilet

Roscoff Zwiebeln | Petersilien-Maultaschen | Barbecue Jus

56 €

Rehrücken Baden-Baden

Wilder Rosenkohl | Handgeschabte Spätzle | Gewürz Jus

52 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb



Badischer Kartoffel-Gurkensalat | Handgerührte Preiselbeeren

46 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony 

29 €

DESSERT

Walnuss Parfait



Kumquat | Guanja Schokolade

20 €

Elstar Bratapfel



Mandel | Zimteis

20 €

Pochierte Williams Birne



Pflaumen | Spekulatius

20 €

Brenners Apfelpfannkuchen



Sauerrahmeis

(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

21 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen)



Himbeer couli

(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

21 € pro Person



glutenfrei



lactosefrei



vegetarisch

Für die exakte Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.