



# 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

### **Getröffelter Winterkürbis**



Süßkartoffel | Junger Spinat | Röstgemüse Jus

40 €

### **Hausgemachte Ravioli**



Roquefort | Fermentierte 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)**



Himbeercouli

*(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.*