



WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

in Baden-Baden!

Im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der malerischen Parkterrasse am Flösschen 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

Salat vom Bretonischem Hummer



Gartengurke | Estragon Mayonnaise | Vogelmieri

Tranchen vom Wagyu Rind



Ponzu | Fermentierter Chinakohl | Erdnüsse

Atlantische Königskrabbe



Junger Lauch | Blumenkohl | Vanille-Vinaigrette

Heimisches Rinderfilet

Roscoff Zwiebeln | Petersilien-Maultaschen | Barbecue Jus

Entremet von Piemonteser Haselnuss



Grué de cacao | Guanaja Schokolade

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Hummer | Königskrabbe | Rinderfilet | Haselnuss)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Hummer | Rinderfilet | Haselnuss)

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.

2022 Grauburgunder Achkarren Schlossberg

Weingut Dr. Heger
Ihringen Kaiserstuhl | Baden

2022 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles

Les Quarts
Burgund | Frankreich

2021 Riesling Fuchsmantel

Weingut Karl Schäfer
Bad Dürkheim | Pfalz

2017 La Part des Anges

Châteauneuf-du-Pape | Frankreich

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

Marinierter Radicchio und Treviso



Steinpilze | Trüffel-Vinaigrette | Mandel

27 €

Salat vom Bretonischem Hummer



Gartengurke | Estragon Mayonnaise | Vogelmiere

36 €

Tranchen vom Wagyu Rind



Ponzu | Fermentierter Chinakohl | Erdnüsse

37 €

Artichauts Barigoule



Wachteleier | Menton Zitrone | Petersilie

29 €

SUPPEN

Essenz vom Schwarzfederhuhn



Sot-I'y laisse | Karotte

23 €

Französische Hummer Bisque

Krustentier-Tatar | Nussbutter

25 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantische Königskrabbe



Junger Lauch | Blumenkohl | Vanille-Vinaigrette

39 €

Duett vom heimischen Kaninchen

Feige | Artischockenherzen | Portwein

39 €

VEGETARISCH

Fleur de Courgette



Auberginen Tatar | Gratinierte Polenta | Safranschaum

40 €

Hausgemachte Ravioli



Steinpilze | Fermentierte Walnuss | Petersilie

44 €

FISCH

Bretonischer Loup de mer



Brunnenkresse | Eiszapfen | Austern-Beurre Blanc

52 €

Atlantische Rotbarbe



Geschmorter Fenchel | Aioli | Bouillabaisse Sud

46 €

FLEISCH

Heimisches Rinderfilet

Roscoff Zwiebeln | Petersilien-Maultaschen | Barbecue Jus

56 €

Delice vom Albtäler Kalb

Parma Schinken | Salbei | Olivetti Tomaten

52 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb



Badischer Kartoffel-Gurkensalat | Handgerührte Preiselbeeren

46 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony



29 €

DESSERT

Gâteau vom Elstar Apfel



Ahorn | Cranberries

20 €

Entremet von Piemonteser Haselnuss



Grué de cacao | Guanaja Schokolade

20 €

Komposition von Weintrauben



Verjus | Pekannuss

20 €

Brenners Apfelfannkuchen



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.