

# RESTAURANT Wintergarten

Mit Blick auf die weltberühmte Lichtentaler Allee und erfüllt von natürlichem Sonnenlicht sind das Restaurant Wintergarten und seine Parkterrasse ein atemberaubender Ort zum Dinieren. Das Restaurant steht für gehobene Küche mit regionalem Charakter und feinen französischen Akzenten. Saisonal ausgewählte Produkte prägen unsere wechselnden Spezialitäten, ergänzt durch zeitlose Klassiker wie unser am Tisch zubereitetes Steak Tatar.

Ihr Wintergarten Team





## Saisonales Menü

Atlantischer Hummer

Perigord Trüffel | Brunnenkresse | Krustentier Hollandaise

+++

Rehrücken Baden-Baden

Wilder Rosenkohl | Handgeschabte Spätzle | Gewürzjus

+++

Karamellisierte Kaiserschmarrn

Zwetschgen | Vanilleeis

119 € p. P.

## Weinbegleitung

Drei-Gang-Weinbegleitung 70 € pro Person.

Gerne empfiehlt Ihnen unser Service-Team  
die passende Weinbegleitung.





## Klassiker

Steak Tatar vom Simmentaler Rind  
Dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu.

Vorspeise 80 g | Hauptgang 160 g  
35 € | 55 €

Zur Vorspeise mit französischem Baguette  
Zum Hauptgang wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites.

Imperial-Kaviar  
Blinis | klassische Beilagen  
Dieses Erlebnis bereiten wir für Sie am Tisch zu.  
50 g | 285 €

Badische Maultaschen  
Rinderbrühe | Geschmolzene Zwiebeln  
34 €

Wiener Schnitzel  
Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren  
47 €





## Vorspeisen

Badischer Feldsalat 

Williamsbirne | Burgunder-Trüffel | Kartoffel-Champagner-Vinaigrette  
28 €

Mariniertes Roastbeef

BBQ-Mayonnaise | Portulak | Schalotten-Vinaigrette  
34 €

Atlantischer St. Pierre

Gartengurke | Yuzu | Buttermilch  
38 €

Komposition von bunter Bete 

Mandarine | Karamelisierter Feta | Pinienkerne  
29 €

Geflämmte Jakobsmuschel

Sandkarotte | Chicorée | Orange  
37 €

## Suppen

Maronen-Velouté 

Preiselbeere | Perigord Trüffel  
23 €

Französische Hummer-Bisque

Hummer Tatar | Menton-Zitrone  
25 €





## Hauptgänge

Heimisches Rinderfilet & Atlantik Hummer  
Pommes Dauphine | Perigord Trüffel | Nussbutter-Hollandaise  
67 €

Duett von der Challans-Ente  
Geröstete Pastinake | Dattel | Mokka Jus  
49 €

Bretonischer Steinbutt  
Büsumer Krabben | geschmorter Lauch | Krustentier Schaum  
57 €

Confierter Winterkabeljau  
Wirsingroulade | Kerbelknolle | Zitronen-Beurre blanc  
47 €

Getrübtes Onsen-Ei   
Grünkohl | Kartoffel-Risotto | Dijon Senf  
39 €

Hausgemachte Ravioli   
Vacherin Mont-D'or | Walnuss | Portweinbirne  
42 €







## Käse


Selektion feinsten Rohmilchkäse  
von Affineur Antony  
29 €

## Desserts

Entrement von der Kakaofrucht   
Rosenwasser | Orange  
20 €

Mousse von Gunaja Schokolade   
Sanddorn | Gebrannte Mandeln  
20 €

Brenners Apfelfannkuchen   
Sauerrahmeis  
22 €

Eisauflauf Stéphanie   
Himbeercoulis  
(Ab 2 Personen, Zubereitungszeit 15-20 Minuten)  
22 € pro Person



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