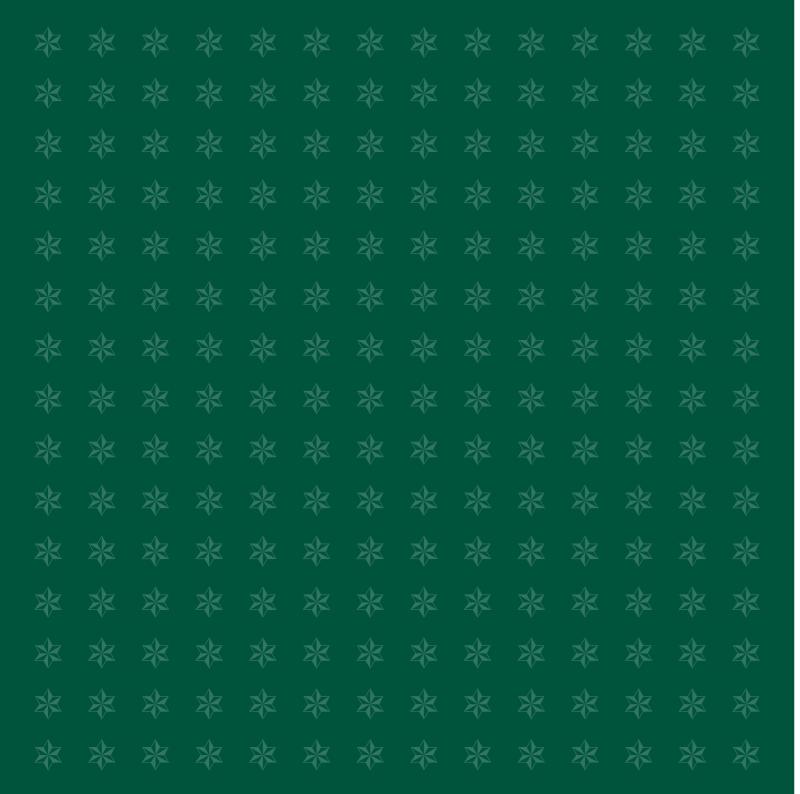
Christmas & New Year's Eve

- 2025 -









Die festlichste Zeit des Jahres

Gerade in diesem Jahr, in dem wir unsere Gäste nach der Renovierung wieder in vollem Umfang willkommen heißen dürfen, ist die Vorfreude auf die Weihnachtszeit besonders groß.

Freuen Sie sich auf genussvolle Festtage mit raffinierten Menüs in unseren Restaurants, eingebettet in die prachtvolle Kulisse Baden-Badens – ein Ort, an dem Ruhe und festliche Stimmung in perfekter Harmonie verschmelzen.

Wir laden Sie herzlich ein, gemeinsam mit uns eine glanzvolle Reise durch die Feiertage zu erleben – in unserem traditionsreichen Grandhotel, das nun in neuem Glanz erstrahlt.

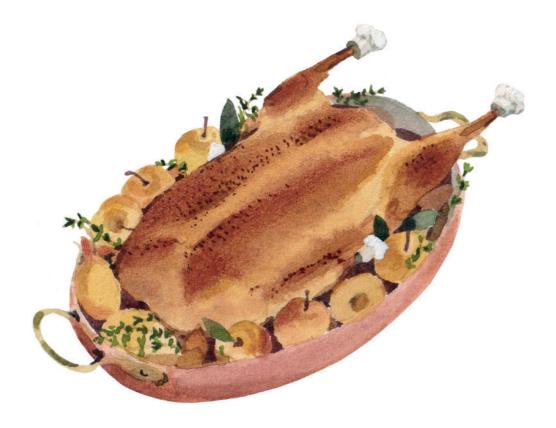
Herzlichst,

hr

Stephan Bösch Geschäftsführender Direktor

705

Wintergarten



Weihnachts-Gans

- 11.11. bis 23.12.2025 —

Oldenburgische 4-Korn-Gans am Tisch tranchiert Gewürz-Rotkohl | Kartoffelklöße | Bratapfel glasierte Maronen | Gänsejus

299 € für 4 Personen

Unsere Gans servieren wir ausschließlich auf Vorbestellung. Bitte lassen Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Ihrem gewünschten Reservierungszeitpunkt unter der Telefonnummer 07221 900 890 wissen, wann wir Sie bei uns begrüßen dürfen.

> Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis. Ihr Restaurant Wintergarten-Team.



Gans bequem mit dem Gänsetaxi.

Die Lieferung innerhalb des Stadtgebiets

Baden-Baden ist kostenfrei.

Gans inklusive Beilagen 269 € für 4 Personen



Heiligabend

24.12.2025 ————

1. Weihnachtsfeiertag

25.12.2025 ————

Amuse-Bouche

Tatar von der Atlantischen Königskrabbe Buttermilch | marinierte Grapefruit | Paranuss

> Velouté von Oldenburger Gans Ceylon Zimt | Mandarine

Bretonischer Steinbutt Crème fraîche | Winterlauch | Imperial Kaviar

Filet vom Albtäler Rind Geröstete Pastinake | Trüffel-Pommes Anna Nussbutter-Hollandaise

> Bûche de Noël Spekulatius | Cassis

> > Petit Fours

5-Gang-Menü | 249 € p. P.

Amuse-Bouche

Pastete vom heimischen Reh Preiselbeeren | Piemonteser Haselnuss | Banyuls

> Bisque vom Atlantik-Hummer Zitronengras | Hummertasche

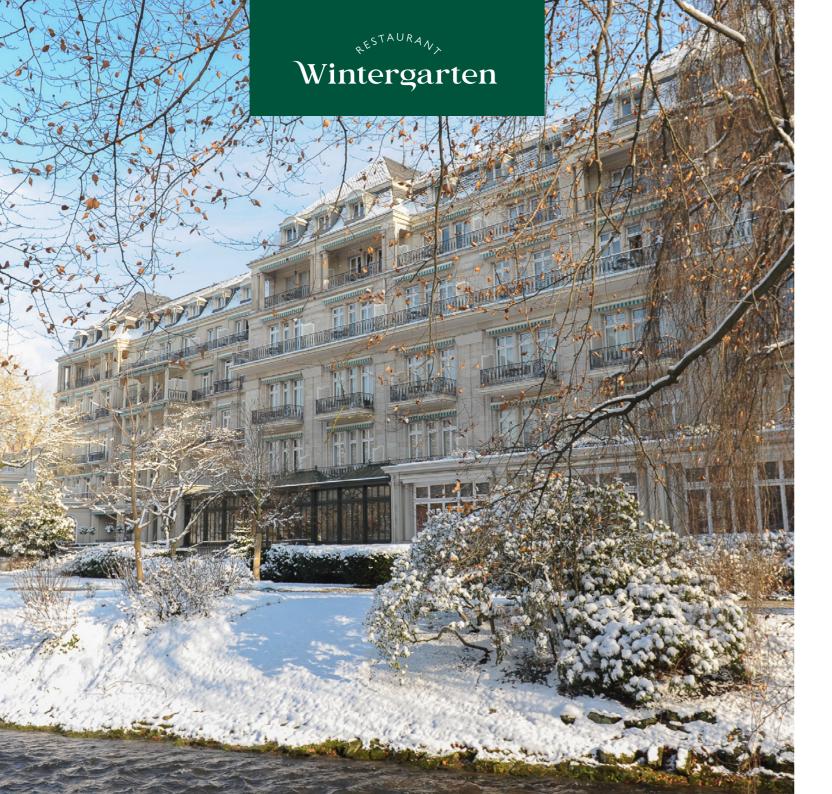
Bretonische Jakobsmuscheln Sandkarotte| Chicorée | Orange

Komposition von der Challans-Ente Schwarzwurzel | Datteln | Mokka-Jus

Pochierte Williams-Birne Weißer Portwein | Mascarpone

Petit Fours

5-Gang-Menü | 249 € p. P.



2. Weihnachtsfeiertag

_ 26.12.2025 —

Silvester

31.12.2025 -

Amuse-Bouche

Gebeizter Blauflossen-Thunfisch Winterkohlrabi | Edamame | Sesam

Consommé von der Dôme-Wachtel Gemüse-Julienne | kleine Maultaschen

Atlantische Languste Brunnenkresse | Lardo | Balsamico-Linsen

Duett vom heimischen Reh Pommes Fondant | Flower Sprouts | Birnen-Jus

> Lebkuchen-Parfait Blutorange | Tanne

> > Petit Fours

5-Gang-Menü | 249 € p. P.

Amuse-Bouche

Mousse de canard Süßholzwurzel | Sanddorn | Pistazie

Atlantischer Carabinero Meerestrauben | Olivetti Tomate Krustentier-Sud

Bretonischer St. Pierre Sautierter Wirsing | Bunte Beete Kaviar-Beurre-Blanc

Duett vom US Prime Wagyu Rinderfilet Pied de Mouton | Portwein Ravioli Périgord-Trüffel

Bollinger Champagner Gravensteiner-Apfel | Hagebutte

Petit Fours

5-Gang-Menü | 349 € p. P.



Heiligabend

24.12.2025 —

Silvester

31.12.2025 -

Komposition von der Gelbschwanzmakrele Blutorange | Daikon | Pistazie

> Velouté vom Winterspargel Périgord-Trüffel | Nussbutter

Duett von der Oldenburger Gans Kleiner Briocheknödel | Maroni | Rosenkohl-Laub Preiselbeer-Jus

> Brenners Bratapfel Pekannuss | Rémy Martin

4-Gang-Menü | 205 € p. P.

Salat vom Atlantik-Hummer Pomelo | Frisée-Spitzen | Vanille-Vinaigrette

Consommé Double vom Ochsenschwanz Profiterole | Blattgold

Konfierter Steinbutt unter einer Kräuter-Markknochen-Kruste Kaviar | Topinambur | Schnittlauchöl

Kalbsfilet "Rossini" Sellerie-Mousseline | Portwein-Schalotten Sauce Périgueux

> Bollinger Champagner Macadamia | Gewürzkirschen

5-Gang-Menü | 450 € p. P. inkl. Champagner-Apéro



Silvester

31.12.2025

Amuse-Bouche

Büffel Burrata & Ossietra Kaviar Mango | Piemonteser Haselnüsse | Schnittlauch

Gelbschwanzmakrele
Buttermilch | Meerrettich | Apfel-Sauerklee-Sorbet

Bretonischer Steinbutt & gezupfter Hummer Seeigel-Hummer-Nage | Edamame

> Koji aged Rinderfilet Wellington Périgord Trüffel | Sellerie

Karamellisierte weiße Schokolade Kaki | Sanddorn

Petit Fours

5-Gang-Menü | 266 € p. P.

Lets Celebrate

Gutscheine



Ganz besondere Herzensgeschenke voller Freude aus dem Brenners. Überraschen Sie Menschen, die Ihnen am Herzen liegen, mit einem Gutschein für besondere Momente.

Ganz gleich, ob exklusives Übernachtungs-Arrangement, romantisches Abendessen oder ein entspannendes Massageritual – mit unseren Brenners-Gutscheinen schenken Sie pure Freude.

Besuchen Sie unseren Online-Gutscheinshop unter www.brenners.com. Den Gutschein erstellen wir Ihnen gegen Vorauszahlung (Kreditkarte oder Überweisung).

Darüber hinaus beraten wir Sie gerne unter der Telefonnummer 07221 900 801 oder schriftlich unter der E-Mail reception.brenners@oetkerhotels.com



