

Christmas & New Year's Eve

- 2025 -



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN



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,
Ihr

Stephan Bösch
Geschäftsführender Direktor





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

RESTAURANT
Wintergarten



Heiligabend

24.12.2025

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.

1. Weihnachtsfeiertag

25.12.2025

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.

RESTAURANT
Wintergarten

2. Weihnachtsfeiertag

26.12.2025

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.

Silvester

31.12.2025

Amuse-Bouche

Mousse de canard
Süßholzwurzel | Sanddorn | Pistazie

Atlantischer Carabinero
Meerestrauben | Olivetti Tomato
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.

Orangerie



Heiligabend

24.12.2025

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.

Silvester

31.12.2025

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

Consommé Double vom Ochsenchwanz
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

Let's Celebrate

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.

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





BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

 brennersparkhotel · #brenners · www.brenners.com