



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 MENU

Täglich ab 18 Uhr

Amuse Bouche

Feine Tranchen vom Wagyu Rind

pourpier | Schalotten Vinaigrette | Dijon Senf

Hummer Bisque

Krustentier Tortellini | Estragon

Elsässisches Kaninchen

Artischocken | Piemonteser Haselnuss | Aprikosen

Badischer Rehrücken

Handgeschabte Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren

Blutorangen Mousse

Earl Grey | Macadamia

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Wagyu Rind | Hummer Bisque | Rehrücken | Blutorange)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Hummer Bisque | Rehrücken | Blutorange)

WEINBEGLEITUNG

Zum Wintergarten Menü empfiehlt unsere Sommelière Kristina Schantz die folgenden Weine, welche die Aromen unserer Gerichte wunderbar abrunden. Lassen Sie sich von den folgenden ausgewählten Tropfen begeistern.

2017 Schloss Neuweier Riesling Mauerwein Großes Gewächs

Ortenau | Baden

2021 La Soufrandriere Pouilly Vinzelles

Les Quarts | Burgund

Frankreich

2020 Ihringer Winklerberg Pagode Grauburgunder Großes Gewächs

Stigler

Kaiserstuhl | Baden

2016 Spätburgunder Ihringer Winklerberg Großes Gewächs

Dr. Heger

Kaiserstuhl | Baden

2019 Graacher Himmelreich

Riesling Spätlese

Joh. Jos. Prüm | Mosel

Weinbegleitung 5 Gänge zu 85 €

Weinbegleitung 4 Gänge zu 75 €

Weinbegleitung 3 Gänge zu 65 €

Die aufgelisteten Weine sind ebenfalls glasweise erhältlich.

Gerne berät Sie unser Service-Team individuell.

VORSPEISEN

Badischer Ackersalat

Perigord Trüffel | Brioche Croutons | Bratkartoffel Vinaigrette

23 €

Bretonische Jakobsmuschel

Edamame | Ingwer | Limetten Kaviar

34 €

Feine Tranchen vom Wagyu Rind

Pourpier | Schalotten Vinaigrette | Dijon Senf

37 €

Delice vom Knollensellerie

 Granny Smith | Mokka | Pekannuss 

26 €

SUPPEN

Hummer Bisque

Krustentier Tortellini | Estragon

24 €

Soupe au pistou

Basilikum Pesto | Pinienkerne

22 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantik Hummer

Frühlings Erbsen | Melonen-Rettich | Sauce Choron

41 €

Elsässisches Kaninchen

Artischocken | Piemonteser Haselnuss | Aprikosen

39 €

VEGETARISCH

Geschmorte Aubergine

Charolais | Schwarzwurzel | fermentierter Knoblauch

38 €

Hausgemachte Gnocchi

 Saint Pierre Tomate | Courgette | geräucherter Mozzarella 

40 €

FISCH



Kotelett vom Bretonischen Seeteufel

Kichererbsenpüree | geschmorter Fenchel | Aiolischaum



51 €

Filet vom heimischen Saibling

Venere Risotto | Blumenkohl | Vanille Beurre blanc

47 €

FLEISCH

Badischer Rehrücken

Handgeschabte Spätzle | Rosenkohl | Preiselbeeren

54 €



Komposition vom Bresse Huhn

Pommes rissolées | Morcheln | Cognac-Rahmsauce



51 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb



Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

44 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony Käse 

29 €

DESSERT

Williams Birne 

Kaffee | Kardamon

20 €

Bollenhut 

Original Beans Schokolade | Kirschen

20 €

Blutorangen Mousse  


Earl Grey | Macadamia

20 €

Brenners Apfelpfannkuchen 

Sauerrahmeis | *(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

21 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen) 

Himbeercoulis | *(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

21 € pro Person



glutenfrei



lactosefrei



vegetarisch

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

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

A- Glutenhaltiges Getreide

B- Krustentiere

C- Ei

D- Fisch

E- Schalenfrüchte

F- Soja

G- Milch, Laktose

L- Sellerie

M- Senf

N- Sesam

O- Sulfite

P- Lupine

R- Weichtiere

Unsere Kaffee- und Teespezialitäten beziehen wir von den folgenden Premiumpartnern:

Kaffesack Achern

Die regionale Rösterei legt großen Wert auf die Qualität der Rohware sowie die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Bauern, Rohkaffeehändlern und Kaffesack.

Möchten Sie mehr erfahren? Die Rösterei befindet sich in Achern - nur 20 Minuten entfernt.

Ronnefeldt Tee

Tee-Exzellenz seit 1823. Das in Deutschland ansässige Traditions Haus Ronnefeldt bezieht Tee aus den besten Teegärten der Welt und verarbeitet ihn als einer der ältesten Teeproduzenten der Welt verantwortungsvoll und nachhaltig.