



# 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 MENÜ

Täglich ab 18 Uhr

## Amuse Bouche

### Albtäler Kalb in Aspik

Eingelegtes Gemüse | Pumpernickel | Sauce Remoulade

### Geflämmter Gelbflossen Thunfisch

Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi | Sesam Vinaigrette

### Komposition von der Imperial Wachtel

Olive | Artischocke | Rauke

### Bretonischer Steinbutt

Crème fraîche | Lauchmosaik | Büsumer Krabben

### Douceur von der Maracuja

Florentiner | Vanille

## Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €  
(Kalb | Thunfisch | Steinbutt | Maracuja)

Menü in 3 Gängen zu 115 €  
(Kalb | Steinbutt | Maracuja)

# 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.

## **2014 Viognier**

Weingut Dr. Heger  
Ihringen Kaiserstuhl | Baden

## **2022 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles**

Les Quarts Burgund  
Frankreich

## **2021 Grauburgunder Achkarren Schlossberg**

Weingut Dr. Heger  
Ihringen Kaiserstuhl | Baden

## **2010 Chianti Classico Grand Selezione**

Famiglia Losi  
Toskana | Italien

## **2006 Domaine Weinbach**

Gewürztraminer Grand Cru  
Alsace | Frankreich

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

### **Salat vom weißen Stangenspargel**



Avocado | Olivetti-Tomaten | Estragon Vinaigrette

26 €

### **Geflämmter Gelbflossen Thunfisch**



Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi | Sesam Vinaigrette

36 €

### **Albtäler Kalb in Aspik**



Eingelegtes Gemüse | Pumpernickel | Sauce Remoulade

33 €

### **Gratinierter badischer Spargel**

Wachteleier | Rhabarber | Brioche Croutons

29 €

## SUPPEN

### **Bouillon vom atlantischen Hummer**



Zitronengras | Frühlingslauch

24 €

### **Velouté vom weißen Stangenspargel**

Menton Zitrone | Estragon

22 €

## ZWISCHENGERICHTE

### **Atlantische Tristan Languste**

Junge Erbsen | Chicorée | Orangenbutter Nage

39 €

### **Komposition von der Imperial Wachtel**

Olive | Artischocke | Rauke

39 €

## VEGETARISCH

### **Acquerello Risotto**

Badischer Spargel | Puntarelle | gereifter Parmesan

42 €

### **Hausgemachte Raviolis**

Burrata di bufala | Pinienkerne | Basilikum

42 €

## FISCH

### **Bretonischer Steinbutt**

Crème fraîche | Lauchmosaik | Büsumer Krabben

54 €

### **Label Rouge Lachs**



Staudensellerie | Gurke | Granny Smith

48 €

## FLEISCH

### **Heimisches Rinderfilet & Atlantik Hummer**

Kartoffelrösti | Frühlingsgemüse | Bernaise

71 €

### **Rücken vom Limousin Lamm**

Bärlauch | Pommes fondant | Morchel

51 €

### **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren



46 €

## KÄSE

**Selektion von Affineur Antony Käse** 

29 €

## DESSERT

**Douceur von der Maracuja** 

Florentiner | Vanille

20 €

**Pochierter Rhabarber**   

Granola | Erdbeere

20 €

**Delice von der Menton Zitrone** 

Basilikum | Ricotta

20 €

**Brenners Apfelfannkuchen** 

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 und Zusatzstoffe in unseren Speisen, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.*