



WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

in Baden-Baden!

Im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der malerischen Parkterrasse am Flösschen 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.