



# 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

### Geflämmter Gelbflossen Thunfisch

Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi | Sesam Vinaigrette  

### Consommé double

Wagyu Rind | Rettich | Buchenpilze  

### Atlantische Tristan Languste

Pastinake | Schwarzer Rettich | Passpiere 

### Duett vom Schwarzfeder Huhn

Portwein Ravioli | Winterspargel | Brunnenkresse

### Declinaison von der Mango

Jogurt | Sesam 

## Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €

(Thunfisch | Consommé | Huhn | Mango)

Menü in 3 Gängen zu 115 €

(Thunfisch | Schwarzfederhuhn | Mango)

# 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 Pinot Gris Grand Cru**

Weingut Josmeyer  
Alsace | Frankreich

## **2021 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles**

Les Quarts Burgund  
Frankreich

## **2021 Grauburgunder Achkarren Schlossberg**

Weingut Dr. Heger  
Ihringen Kaiserstuhl | Baden

## **2018 Marsannay**

Domaine Charles Audoin  
Cote d'Or | Frankreich

## **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 29 €

80 g Rinderfilet | französisches Baguette

Hauptgang 49 €

180 g Rinderfilet | 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

### **Badischer Feldsalat**

Wintertrüffel | Kartoffel-Champagner Vinaigrette | Williams Birne  

26 €

### **Geflämmter Gelbflossen Thunfisch**

Koriander Mayonnaise | Gepickelter Kohlrabi | Sesam Vinaigrette  

36 €

### **Pastete vom heimischen Reh**

Kumquat | Zartbitter Schokolade | Pekannuss

34 €

### **Gateau von Waldpilzen**

Marinierte Steinpilze | Roscoff Zwiebel | Perigord Trüffel 

29 €

## SUPPEN

### **Consommé double**

Wagyu Rind | Rettich | Buchenpilze  

24 €

### **Velouté von den Schwarzwurzeln**

Geräucherter Aal | Menton Zitrone

22 €

## ZWISCHENGERICHTE

### **Atlantische Tristan Languste**

Pastinake | Schwarzer Rettich | Passpiere 

39 €



### **Pithiviers von der Barbarie Ente**

Rosenkohl | Kürbis-Chutney | Barolo Jus 

39 €

## VEGETARISCH

### **Getrübzeltes Acquerello Risotto**

Gereifter Parmesan | Rucola  

39 €

### **Hausgemachte Ravioli**

Roquefort | Fermentierte Walnuss | Junger Spinat 

39 €

Am Tisch gehobelter Perigord Trüffel

**(pro gram Trüffel 9€)**

## FISCH

### **Bretonischer Steinbutt**

Creme Fraiche | Lauchmosaik | Champagner 

52 €



### **Confierter Winterkabeljau**

Bunte Beete | Piemonteser Haselnuss | Meerrettich



48 €

## FLEISCH

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

Kartoffelrösti | Texturen von der Roscoff- Zwiebel | Trüffel Jus

68 €



### **Duett vom Schwarzfeder Huhn**

Portwein Ravioli | Winterspargel | Brunnenkresse



51 €

### **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren 

44 €

## KÄSE

**Selektion von Affineur Antony Käse** 

29 €

## DESSERT

**Declinaison von der Mango**

Jogurt | Sesam 

20 €

**Mousse au chocolat**

Kaki | Mokka   

20 €

**Ile Flottante**

Bergamotte | Vanille | Honig 

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.*