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

Geflämmte Jakobsmuschel
Zucker Erbsen | Rettich | Zitrusfrüchte

Tranchen vom Wagyu Rind
Ponzu | Fermentierter Chinakohl | Erdnüsse

Atlantische Tristan Languste
Junge Erbsen | Chicorée | Orangenbutter Nage

Delice vom Albtäler Kalb
Parma Schinken | Salbei | Olivetti Tomaten

Kokosnuss-Crèmeaux
Blaubeere | Macadamia

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €
(Jakobsmuschel | Wagyu Rind | Kalb | Kokosnuss)

Menü in 3 Gängen zu 115 €
(Jakobsmuschel | Kalb | Kokosnuss)

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.

2021 Riesling Fuchsmantel
Weingut Karl Schäfer
Bad Dürkheim | Pfalz

2022 La Soufrandiere Pouilly Vinzelles
Les Quarts Burgund
Frankreich

2021 Grauburgunder Achkarren Schlossberg
Weingut Dr. Heger
Ihringen Kaiserstuhl | Baden

2010 Chianti Classico Grand Selezione
Eamiglia Losi
Toskana | Italien

2016 J. J. Prüm Wehlener Sonnenuhr
Riesling Spätlese
Mosel | Deutschland

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

Marinierter Endivien Salat

Pfifferlinge | Holunder Vinaigrette | Mandel

26 €

Geflämmte Jakobsmuschel

Zucker Erbsen | Rettich | Zitrusfrüchte

36 €

Tranchen vom Wagyu Rind

Ponzu | Fermentierter Chinakohl | Erdnüsse

33 €

Artichauts Barigoule

Wachteleier | Menton Zitrone | Petersilie

28 €

SUPPEN

Bouillon vom atlantischen Hummer

Hummer Medaillons | Frühlingslauch

24 €

Velouté von feinen Pfifferlingen

Waldpilzroulade | Pancetta

23 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantische Tristan Languste

Junge Erbsen | Chicorée | Orangenbutter Nage

39 €

Komposition von der Imperial Wachtel

Olive | Artischocke | Rauke

39 €

VEGETARISCH

Fleur de Courgette

Auberginen Tatar | Gratinierter Polenta | Safranschaum

42 €

Hausgemachte Raviolis

Burrata di bufala | Pinienkerne | Basilikum

42 €

FISCH

Bretonischer Steinbutt

Crème fraîche | Pfifferlinge | Weinberg Pfirsich

54 €

Wintergarten Bouillabaisse

Safran-Kartoffeln | Baby Fenchel | Sauce Rouille

49 €

FLEISCH

Heimisches Rinderfilet & Atlantik Hummer

Pommes dauphine | Roscoff Zwiebel | Pfifferlinge à la creme

69 €

Delice vom Albtäler Kalb

Parma Schinken | Salbei | Olivetti Tomaten

51 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

46 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony Käse

29 €

DESSERT

Pochierter weißer Pfirsich
Holunderblüte | Buttermilch

20 €

Kokosnuss-Crèmeaux
Blaubeere | Macadamia

20 €

Komposition von der Aprikose
Himbeere | Mandel

20 €

Brenners Apfelpfannkuchen
Sauerrahmeis
(*Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

21 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen)
Himbeercouli
(*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.