



IN-ROOM DINING



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN

# ENGLISH

Please do not hesitate to contact our in room dining service via dialing 901 on your room phone 24 hours a day.

## BREAKFAST

FROM 06:00 AM TO 11:00 AM

### CONTINENTAL BREAKFAST

Rolls or toast, bread, butter, jam and honey  
1 glass of fresh fruit juice, coffee, decaffeinated coffee,  
tea or hot chocolate  
33.00

### SPA BREAKFAST

Served with butter, honey, jam, curd with fresh herbs,  
rolls, wholewheat bread. Choice between turkey  
breast, smoked salmon, boiled ham, roast beef or  
lean cheese. Bircher muesli or fruit salad,  
tea selection or coffee  
38.00

### BRENNERS BREAKFAST

Continental with mixed cold cuts or cheese selection  
45.00

### GOURMET BREAKFAST

Rolls or toast, bread, butter, jam and honey  
1 glass of fresh fruit juice, coffee, decaffeinated coffee,  
tea or hot chocolate. With smoked salmon, shrimp  
cocktail, Parma ham, 1 fillet steak on toast,  
1 glass of Champagne  
62.00

### EGG DISHES

Boiled organic egg (1 egg)	5.00
Poached organic egg on toast	6.80
2 fried or scrambled eggs	11.00
with ham, bacon or sausages supplement	6.00
Plain omelette	11.00
Pancakes with maple syrup	12.50
Egg Benedict	19.00
Scrambled eggs with smoked salmon	19.00
Scrambled eggs flavoured with truffles	39.00

### FRUITS AND JUICES

1/2 grapefruit or portion of prune	6.80
Fresh fruit or orange salad	10.00
Tomato juice	6.80
Fresh orange, grapefruit or carrot juice	10.00

### MISCELLANEOUS

Coffee or decaffeinated coffee	11.00
Hot chocolate	10.00
Glass of milk	5.50
Plain yoghurt	5.50
Curd or cottage cheese	5.50
Porridge or cornflakes with milk	8.00
Bircher muesli	11.00
Mixed cold cuts and cheese plate	14.00
Roast beef slices	14.00
Cured or boiled ham	14.00
A choice of organic Emmental or Edam cheese	14.00
Crusty grated fried potatoes with smoked salmon	22.00

### GLUTEN-FREE

Selection of breads and rolls including butter	12.50
Muesli	10.00

### LACTOSE-FREE

Butter	2.80
Yoghurt	5.50
Cheese	14.00
Glass of soy milk	5.50

FROM 12:00 NOON TO 11:00 PM

## STARTERS AND SNACKS



lactosefree

### CAESAR SALAD <sup>7</sup>

Romaine lettuce, anchovies, parmesan dressing  
bacon, croutons  
18.00



lactosefree

### SEASONAL MIXED SALAD

Balsamic dressing, croutons  
15.00



glutenfree

### LUKEWARM GOAT CHEESE SALAD

Local goat cheese, pistachio nut  
19.00



glutenfree

### BEEF FILLET TATAR

Marinated rocket tips, parmesan  
26.00



lactosefree

### BRENNERS CLUB SANDWICH <sup>7</sup>

Juicy turkey breast, crispy bacon, fried egg  
tomatoes, iceberg lettuce and French fries  
29.00

*In addition we serve ketchup, mayonnaise or mustard.*

*Please choose your type of bread:  
wholegrain, wheat toast or graham toast*

## SOUPS

### LOBSTER BISQUE

Prawn, small vegetables  
24.00



glutenfree



lactosefree

### GRASSLAND CATTLE ESSENCE

Vegetables, sausage meat dumplings  
19.00



glutenfree



lactosefree

### TOMATO CREAM SOUP

Burrata, basil  
16.00



glutenfree

*All soups are served with a choice of bread.*

## PASTA

### PENNE NAPOLI

Olivetti tomato  
20.00



lactosefree

### SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>7</sup>

Beef mince, tomato, parmesan  
24.00



lactosefree

### SPAGHETTI

King prawns, garlic, cherry tomatoes  
33.00



lactosefree

Our meals may contain the following additives:

1 = colorant  
2 = preservative

3 = antioxidant  
4 = flavor enhancer

5 = sulfured  
6 = blackened

7 = phosphate  
8 = milk protein

FROM 12:00 NOON TO 11:00 PM

## MAIN COURSES



### WAGYU BURGER <sup>7,8</sup>

Cheddar, BBQ dip, bacon, French fries  
38.00



### FISH & CHIPS

Peas, malt vinegar, French fries  
27.00



### COD LOIN

Capers-olive vinaigrette, lukewarm potatoes  
mesclun salad  
38.00



### ESCALOPE VIENNA STYLE <sup>8</sup>

Potato-cucumber salad, cranberries  
36.00



### GRILLED FILLET OF BEEF 200G

Truffle jus, green asparagus  
50.00



### RED THAI CURRY <sup>1,2,3,4</sup>

Mixed vegetables, basmati rice

for choice

with king prawns  
36,00

with country chicken  
29,00

## DESSERTS

### SELECTION OF FINE ROW MILK CHEESE <sup>2,5,8</sup>

Fig mustard, grapes  
22.00



### FRUIT SALAD <sup>2,3,4</sup>

Mint  
9.00



### CHOCOLATE CAKE <sup>1,2</sup>

Marinated cherries, vanilla ice  
18.00

### MILLEFEUILLE OF HAZELNUT <sup>1,2,3,6</sup>

Preserved apricots  
18.00

---

FROM 11:00PM TO 7:00AM

## MEALS & SNACKS

### TOMATO CREAM SOUP

Burrata, basil  
16.00



### SEASONAL MIXED SALAD

Balsamic dressing, croutons  
15.00



### PENNE NAPOLI

Olivetti tomato  
20.00



### 2 RADEBERGER SAUSAGES

Bread and Brenners mustard  
12.00



РУССКИЙ

Этажный сервис работает 24 часа в сутки по телефону 901.

## ЗАВТРАК

С 06:00 ПО 11:00

### КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК Е

Кофе, кофе без кофеина, чай или горячий шоколад, хлебная соломка или тосты, хлеб, масло, джем и мед и один свежесжатый сок  
33,00

### SPA-ЗАВТРАК

Масло, мед, джем, творог с зеленью, хлебная соломка, хлеб из непросеянной муки, на выбор: куриная грудка, копченый лосось, ветчина, ростбиф или сыр, мюсли или фруктовый салат, напитки  
38,00

### ЗАВТРАК BRENNERS

Континентальный завтрак с холодной мясной и сырной нарезкой  
45,00

### ЗАВТРАК ДЛЯ ГУРМАНОВ BRENNERS

Кофе, кофе без кофеина, чай или горячий шоколад, хлебная соломка или тосты, хлеб, масло, джем и мед и один свежесжатый сок, с копченым лососем, коктейлем из креветок, пармской ветчиной, бифштексом на тосте и бокалом шампанского  
62,00

### БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Свежее деревенское яйцо	5,00
Яйцо-пашот (сваренное без скорлупы в кипятке) на тосте	6,80
Яичница-глазунья или омлет из 2 яиц	11,00
дополнительно к ней ветчина, бекон или сосиски	6,00
Тонкий омлет	11,00
2 маленьких блинчика с кленовым сиропом	12,50
Яйцо Бенедикт (глазунья, приготовленная на тосте с ветчиной под пикантным соусом)	19,00
Яичница с копченым лососем	19,00
Яичница с трюфелем	39,00

### ФРУКТЫ И СОКИ

Половинка грейпфрута или порция чернослива	6,80
Свежий салат из фруктов или апельсинов	10,00
Томатный сок	6,80
Свежесжатый апельсиновый, грейпфрутовый или морковный сок	10,00

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Кофе, кофе без кофеина	11,00
Горячий шоколад	10,00
Стакан молока	5,50
Йогурт без добавок	5,50
Творог или домашний сыр	5,50
Овсяная каша или хлопья с молоком	8,00
Мюсли	11,00
Завтрак на блюде с ветчиной, колбасой и сырным ассорти	14,00
Ростбиф нарезка	14,00
Ветчина (сырокопченая или варенная)	14,00
Сыр «Эмменталь» или «Эдам» на выбор	14,00
Хрустящие рёсти с копченым лососем	22,00

### БЕЗ ГЛЮТЕНА

Хлебное ассорти и соломка с маслом	12,50
Мюсли	10,00

### БЕЗ ЛАКТОЗЫ

Масло	2,80
Йогурт	5,50
Сыр	14,00
Стакан соевого молока	5,50

С 12:00 ПО 23:00

## ЗАКУСКИ



lactosefree

### САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»<sup>7</sup>

Салат романо, анчоусы  
пармезанная заправка, бекон, крутоны  
18,00



lactosefree

### СЕЗОННЫЕ ЛИСТОВЫЕ САЛАТЫ

салатный соус Бальзамико, гренки  
15,00



glutenfree

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

козий сыр местного производства, фисташки  
19,00



glutenfree lactosefree

### ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

приправленные листья руколы, пармезан  
26,00



lactosefree

### КЛУБНЫЙ СЭНДВИЧ БРЕННЕРС<sup>7</sup>

Сочная грудка индейки, шкварки из бекона,  
яичница, помидоры, салат айсберг и  
картофель фри  
29,00

*К этим блюдам мы подаем  
кетчуп, майонез или горчицу.  
Хлеб разных сортов на выбор:  
цельнозерновой хлеб  
тост пшеничный, тост грэхэм*

## СУПЫ



glutenfree lactosefree

### СУП-ПЮРЕ ИЗ ОМАРА

креветка, мелко порезанные овощи  
24,00



glutenfree lactosefree

### ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

овощи, мясные фрикадельки  
19,00



glutenfree

### ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

буррата, базилик  
16,00

*К супу мы подаем хлеб на выбор*

## ПАСТА



lactosefree

### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ<sup>7</sup>

Говяжий фарш, помидор  
24,00



lactosefree

### ПЕННЕ НАПОЛИ

помидоры Оливетти  
20,00



lactosefree

### СПАГЕТТИ

королевские креветки, чеснок  
помидоры черри  
33,00

Our meals may contain the following additives:

1 = with colorant  
2 = with preservative

3 = with antioxidant  
4 = with flavor enhancer

5 = sulfurated  
6 = blackened

7 = with phosphate  
8 = with milk protein



С 12:00 ПО 23:00

## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



**БУРГЕР ВАГЮ** <sup>7,8</sup>  
сыр чеддер, соус барбекю  
бекон, картофель фри  
38,00



**ФИШ ЭНД ЧИПС**  
горох, солодовый уксус, картофель фри  
27,00



**ЛОЙН ТРЕСКИ**  
винегрет с каперсами и оливками  
теплый картофель, месклун  
38,00



**ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** <sup>8</sup>  
салат из картофеля и огурцов, брусника  
36,00



**ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ (200 Г)  
ЖАРЕНОЕ НА ГРИЛЕ**  
трюфельная подлива, зеленая спаржа  
50,00



**ТАЙСКОЕ КРАСНОЕ КАРРИ** <sup>1,2,3,4</sup>  
овощи / рис басмати

на выбор

с королевскими креветками  
36,00

с мясом деревенской курочки  
29,00

## ДЕСЕРТ

**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ СЫРЫ ИЗ СЫРОГО  
КОРОВЬЕГО МОЛОКА** <sup>2,5,8</sup>  
инжирная горчица, виноград  
22,00



**ФРУКТОВЫЙ САЛАТ** <sup>2,3,4</sup>  
мята  
9,00



**ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ** <sup>1,2</sup>  
вишня, ванильное мороженое  
18,00

**МИЛЬФЕЙ С ФУНДУКОМ** <sup>1,2,3,6</sup>  
18,00

С 23:00 ДО 7:00

## БЛЮДА И ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ

**ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП**  
буррата, базилик  
16,00



**СЕЗОННЫЕ ЛИСТОВЫЕ САЛАТЫ**  
салатный соус Бальзамико, гренки  
15,00



**ПЕННЕ НАПОЛИ**  
помидоры Оливетти  
20,00



**2 РАДЕБЕРГСКИЕ ГОРЯЧИЕ  
СОСИСКИ**  
с хлебом и фирменной горчицей «Бреннерс»  
12,00



WEINE / WINE

## SEKT & CHAMPAGNER

0,1l

802 Alfred Gratien Classic Brut 19

804 Ruinart Rosé Brut 27

## OFFENE WEINE

0,15l | 0,75l

### WEISSWEINE

405 2018 Fischer Kaiserstuhl 8  
Sauvignon Blanc - frisch, lebendig, klar  
Weingut Fischer, Familie Heger

407 2018 Weinhaus Heger Sonett Kaiserstuhl 8  
Grauburgunder - fruchtbetont  
Weinhaus Heger

406 2018 Schloß Neuweier Riesling Gutswein Ortenau 8  
Riesling  
Schloß Neuweier, Ortenau

### ROTWEINE

524 2011 Stigler Oberrotweiler Ortswein F8 8  
Kaiserstuhl. Das Weingut Stigler  
hat sich auf reifefähige Weine spezialisiert.

603 2016 Saint Cosme Côtes du Rhône 10  
Les Deux Albion Rhone Frankreich  
Syrah - Brombeeren, Oliventapenade

602 2016 Sierra Cantabria Crianza Rioja Spanien 8  
Tempranillo - reichhaltig, saftig  
La Rioja, Spanien

## WEISSWEIN

0,75l

353 2017 Tement Grassnitzber Südsteiermark Österreich 79  
Sauvignon Blanc - lebendig, klar  
Weingut Tement, Österreich

354 2015 Vacheron Sancerre Guignes-Chèvres Bio 109  
Vacheron Sancerre  
Domaine Vacheron, Frankreich

313 2015 Immich-Batterieberg Zollturm 93  
Riesling  
Zollturm, Mosel

## ROTWEIN

580 2016 Fèlsina Chianti Classico Riserva Berardenga 79  
Toskana Italien. Der 2016er ist reichhaltig mit Aromen  
von reifen Beeren und Rauch.

529 2015 Château Le Puy Émilien Bordeaux Frankreich. 99  
Dieser komplexe Cuvée aus Merlot und Cabernet  
Sauvignon zeigt klar, was im Bordeaux möglich ist.

504 2013 Stiglers Petit Verdot Barrique Kaiserstuhl 85  
Rebsorte Petit Verdot - elegant, würzig  
Kaiserstuhl

## ROSÉ

318 2018 Secret de Léoube Édition Oetker Collection 49  
Provence Frankreich Bio  
Dieser Rosé wurde exklusiv für die Oetker Collection  
Hotels hergestellt.

*Für unsere umfassende Weinkarte mit badischen und internationalen Gewächsen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter des Etagenservice (901).*

*For a more extensive wine selection with Baden and international growths we recommend to contact our In-Room Dining staff (901).*