



IN-ROOM DINING



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN

DEUTSCH

Den Etagenservice erreichen Sie 24 Stunden
unter der Telefonnummer 901.

FRÜHSTÜCK

VON 06:00 BIS 11:00 UHR

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Brötchen oder Toast, Brot, Butter, Konfitüre und Honig und einem Glas frischem Obstsaft, Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Tee oder heiße Schokolade
33,00

SPA FRÜHSTÜCK

Serviert mit Butter, Honig, Marmelade, Kräuterquark, Brötchen, Vollkornbrot, Bircher Müsli oder Obstsalat, Wahl zwischen Putenbrust, Räucherlachs, gekochtem Schinken, magerem Käse oder Roastbeef, Teeauswahl oder Kaffee
38,00

BRENNERS FRÜHSTÜCK

Kontinental mit einer Auswahl von Aufschnitt oder Käse
45,00

GOURMET FRÜHSTÜCK

Brötchen oder Toast, Brot, Butter, Konfitüre und Honig und einem Glas frischem Obstsaft, Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.
Mit Räucherlachs, Shrimpscocktail, Parmaschinken, Filet Steak auf Toast, und einem Glas Champagner
62,00

EIERSPEISEN

Frisches Bio Landei (1 Stück)	5,00
Pochiertes Bio Ei auf Toast	6,80
2 Bio Spiegel- oder Rühreier dazu eine Portion Schinken, Speck oder Würstchen	11,00
Omelette natur	6,00
Pfannkuchen mit Ahornsirup	11,00
Ei Benedikt	12,50
Rührei mit Räucherlachs	19,00
Trüffelrührei	19,00
	39,00

FRÜCHTE UND FRUCHTSÄFTE

1/2 Grapefruit oder Portion Backpflaumen	6,80
Frischer Obst- oder Orangensalat	10,00
Tomatensaft	6,80
Frischer Orangen-, Grapefruit- oder Karottensaft	10,00

SONSTIGES

Portion Kaffee oder koffeinfreier Kaffee	11,00
Portion Heiße Schokolade	10,00
Glas Milch	5,50
Joghurt natur	5,50
Portion Quark oder Hüttenkäse	5,50
Porridge oder Cornflakes mit Milch	8,00
Bircher Müsli	11,00
Frühstücksplatte mit Schinken, Wurst und Käseaufschnitt	14,00
Roastbeef	14,00
Schinken roh oder gekocht	14,00
Bio Emmentaler oder Edamer Käse nach Wahl	14,00
Knuspriges Rösti mit geräuchertem Lachs	22,00

GLUTENFREIE PRODUKTE

Auswahl an Brot und Brötchen inklusive Butter	12,50
Müsli	10,00

LAKTOSEFREIE PRODUKTE

Butter	2,80
Joghurt	5,50
Käse	14,00
Glas Sojamilch	5,50

VON 12:00 BIS 23:00 UHR

VORSPEISEN UND SNACKS



Lactosefrei

CAESARSALAT ⁷

Romanasalat, Anchovis, Parmesandressing
Speck, Croutons
18,00



Lactosefrei

SAISONALER BLATTSALAT

Balsamico-Dressing, Croutons
15,00



Glutenfrei

LAUWARMER ZIEGENKÄSESALAT

Heimischer Ziegenkäse, Pistazien
19,00



Glutenfrei Lactosefrei



TATAR VOM RINDERFILET

Marinierte Rucolaspitzen, Parmesan
26,00



Lactosefrei

BRENNERS CLUB SANDWICH ⁷

Saftige Putenbrust, knuspriger Speck, Spiegelei
Tomaten, Eisbergsalat und Pommes Frites
29,00

Dazu servieren wir Ihnen Ketchup,

Mayonnaise oder Senf.

Wählen Sie aus folgenden Brotsorten:

Vollkorn, Weizentoast, Grahamtoast

SUPPEN



Glutenfrei Lactosefrei

HUMMER BISQUE

Garnele
kleines Gemüse
24,00



Glutenfrei Lactosefrei

ESSENZ VOM WEIDERIND

Gemüse, Brättnocken
19,00



Glutenfrei

TOMATENCREMESUPPE

Burrata, Basilikum
16,00

*Zu allen Suppen servieren wir
Ihnen eine Brotauswahl.*

PASTA



Lactosefrei

PENNE NAPOLI

Olivetti Tomate
20,00



Lactosefrei

SPAGHETTI BOLOGNESE ⁷

Rinderhackfleisch, Tomate, Parmesan
24,00



Lactosefrei

SPAGHETTI

Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten
33,00

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff

3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt
6 = geschwärzt

7 = Phosphat
8 = Milcheiweiß

VON 12:00 BIS 23:00 UHR

HAUPTGERICHTE



WAGYU BURGER ^{7,8}
Cheddar, BBQ Dip, Speck, Pommes Frites
38,00



FISH & CHIPS
Erbsen, Malzessig, Pommes Frites
27,00



KABELJAU LOIN
Kapern-Oliven Vinaigrette, lauwarmer Kartoffeln
Mesclun Salat
38,00



**WIENER SCHNITZEL
VOM MILCHKALB** ⁸
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren
36,00



GEGRILLTES RINDERFILET 200G
Trüffeljus, grüner Spargel
50,00



ROTES THAI CURRY ^{1,2,3,4}
Gemüse, Basmatireis

wahlweise

mit Riesengarnelen
36,00

mit Landhühnchen
29,00

DESSERTS

**SELEKTION
FEINSTER ROHMILCHKÄSE** ^{2,5,8}
Feigensenf, Trauben
22,00



OBSTSALAT ^{2,3,4}
Minze
9,00



**OFENFRISCHER
SCHOKOLADENKUCHEN** ^{1,2}
Eingeweckte Kirschen, Vanilleeis
18,00

**MILLEFEUILLE
VON DER HASELNUSS** ^{1,2,3,6}
Eingeweckte Aprikosen
18,00

AB 23:00 BIS 7:00 UHR

SPEISEN & SNACKS

TOMATENCREMESUPPE
Burrata, Basilikum
16,00



SAISONALER BLATTSALAT
Balsamico-Dressing, Croutons
15,00



PENNE NAPOLI
Olivetti Tomate
20,00



**2 RADEBERGER
BRÜHWÜRSTCHEN**
Brot und Brenners Senf
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).