



MINERVA TERRASSE

Afternoon Tea *inspired by Pierre Hermé Paris*

Exklusiv in Baden-Baden erwartet Sie zu unserem traditionellen Brenners Afternoon Tea eine süße Versuchung. Prämierte Macarons, verführerische Madeleines und mehr von Pierre Hermé bereiten Ihnen einen unverwechselbaren Nachmittag im Brenners Park-Hotel & Spa.

Traditionelle Finger Sandwiches
belegt mit Schwarzwälder Schinken & Bergkäse, Gurke sowie Räucherlachs

Brenners Canapés
Windbeutel mit Frischkäse und herzhaft Quiche

inspired by Pierre Hermé Paris
Macaron Chocolate Bonbon
Madeleines mit Haselnusscreme- und Schokoladen-Füllung
Satine mit Orangenmarmelade und Passionsfrucht Glace
Orangettes, Croquants, Absolutments

Scones nach britischem Rezept
„Clotted Cream“ & Erdbeermarmelade

Wahlweise mit ihrem bevorzugten Tee oder Eis Tee
45 € pro Person

Inklusive einem Glas Alfred Gratien Champagner
60 € pro Person

Hausgemachte Brenners Eistees

0,33l | 9,50 €

Classic Lemon: Splendid Earl Grey, Zitronensaft

Fresh Apple-Mint: Juicy Apple, Moroccan Mint

Fruity Red: Red Fruits, Vital Grapefruit

Iced Matcha | 12 €

Japanisches Grüntee Pulver ist mit seinem lieblich-grasigen Geschmack sowie einem Spritzer Honig & Zitrone ein erfrischender Hochgenuss an heißen Tagen.

Tee Cocktails

Earl Grey Mojito | 14 €
Splendid Earl Grey, Limettensaft, Minze, Brenners Honig, Soda

Grüntee Caipirinha | 14 €
Morgentau, Limette, Brenners Honig, Schweppes Tonic Water



Aperitif Cocktails

Sommer Bellini | 24 €
Alfred Gratién Champagner,
Püree vom weißen Pfirsich, Cointreau

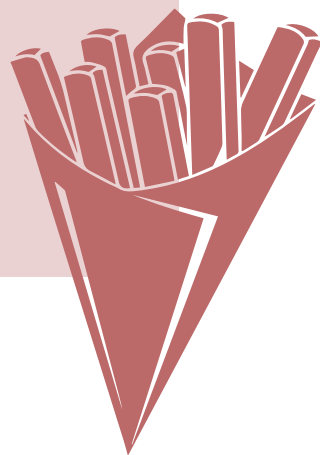
Raspberry Thyme Smash | 18 €
Tanqueray Gin, Limettensaft, Läuterzucker, Himbeeren, Thymian

Belsazar Spritz | 17 €
Belsazar Rose Vermouth, Raumland Riesling Brut, Soda, Himbeeren

Whiskey Smash | 17 €
Bulleit Bourbon, Zitrone,
Läuterzucker, Minze

Pimm's No. 1 Cup | 17 €
Pimm's No.1, Schweppes Ginger Ale

Gin Gin Mule | 17 €
Tanqueray Gin, Limettensaft,
Läuterzucker, Minze, Spicy Ginger Beer




Kleinigkeiten von der Bar



6 Fine de Claire Austern^{A,G,R} | 38 €
Chester Brot, Schalotten-Himbeeressig-Vinaigrette

Mediterraner Vesperteller^{A,G,L,M} | 19 €
ausgesuchte Aufschnitt- und Käsespezialitäten,
Antipasti-Gemüsen und Wurzelbaguette

Osietra Kaviar – Imperial – 50 g^{A,C,D,G} | 250 €
Blinis, klassische Beilagen

Sashimi von der gebeizten 
Gelbschwanzmakrele^{A, B, D, E, F, L, M, N, R} | 21 €
mit Wildkräutern, Sesam-Vinaigrette und rohen
Radieschen

Summer Fries^{A,C,G,M} | 9 €
mit Safran-Zitronenmayonnaise,
Basilikum-Crème fraîche
und grünem Tomatenketchup

Edamame^F | 8 €  
Gedämpfte Sojabohnen mit Fleur de Sel

Offenes Pastrami Sandwich^{A,C} | 19 €
mit geröstetem Graubrot, Rucola,
Balsamico-Vinaigrette, Wachtelei
und gedörrten Kirschtomaten

Für die exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen sprechen Sie bitte unseren Servicemitarbeiter an. Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

A - glutenhaltiges Getreide
E - Schalenfrüchte
N - Sesam

B - Krustentiere
F - Soja
O - Sulfite

C - Ei
G - Milch, Laktose
P - Lupine

D - Fisch
L - Sellerie
M - Senf
R - Weichtiere



Glutenfrei



Lactosefrei