

IN-ROOM DINING



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

FRÜHSTÜCK

VON 6 BIS 11 UHR

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

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

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
42 €

BRENNERS FRÜHSTÜCK

Brötchen oder Toast, Brot, Butter, Konfitüre und Honig und einem Glas frischem Obstsaft, Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Tee oder heiße Schokolade mit einer Auswahl von Aufschnitt oder Käse
48 €

GOURMET FRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

Brötchen oder Toast, Brot, Butter, Konfitüre und Honig und zwei Gläsern frischem Obstsaft, Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.
Mit Räucherlachs, Shrimpscocktail,
Parmaschinken, Filet Steak auf Toast, einer Flasche
Champagner Alfred Gratien
Und Imperial Kaviar 50 g
Mit Blinis und klassischen Beilagen
499 €

EIERSPEISEN

| | |
|---|------|
| Ein Bio Landei | 9 € |
| Pochiertes Bio Ei auf Toast | 18 € |
| 2 Bio Spiegel- oder Rühreier dazu eine Portion Schinken, Speck oder Würstchen | 16 € |
| Omelette natur | 8 € |
| Pfannkuchen mit Ahornsirup | 16 € |
| Ei Benedikt | 14 € |
| <i>Sauce Hollandaise, gekochter Schinken, englischer Muffin</i> | 20 € |
| Rührei mit Räucherlachs | 19 € |
| Trüffelrührei | 39 € |

FRÜCHTE UND FRUCHTSÄFTE

| | |
|---|------|
| ½ Grapefruit oder Portion Backpflaumen | 7 € |
| Frischer Obst- oder Orangensalat | 12 € |
| Tomatensaft | 8 € |
| Frischer Orangen-, Grapefruit- oder Karottensaft | 13 € |

SONSTIGES

| | |
|--|--------|
| Portion Kaffee oder koffeinfreier Kaffee | 13 € |
| Portion Heiße Schokolade | 12 € |
| Glas Milch | 5,50 € |
| Joghurt natur | 5,50 € |
| Portion Quark oder Hüttenkäse | 5,50 € |
| Porridge oder Cornflakes mit Milch | 8 € |
| Bircher Müsli | 11 € |
| Frühstücksplatte mit Schinken, Wurst und Käseaufschnitt | 14 € |
| Roastbeef | 14 € |
| Schinken roh oder gekocht | 14 € |
| Bio Emmentaler oder Edamer Käse nach Wahl | 14 € |
| Knuspriges Rösti mit geräuchertem Lachs | 22 € |

GLUTENFREIE PRODUKTE

| | |
|---|---------|
| Auswahl an Brot und Brötchen inklusive Butter | 12,50 € |
| Müsli | 10 € |

LAKTOSEFREIE PRODUKTE

| | |
|----------------|--------|
| Butter | 2,80 € |
| Joghurt | 5,50 € |
| Käse | 14 € |
| Glas Sojamilch | 5,50 € |

VON 12 BIS 23 UHR

VON 12 BIS 23 UHR


VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

 **CAESARSALAT**⁷
Romanasalat, Anchovis, Parmesandressing
Speck, Croutons, gegrillte Maishähnchenbrust
26 €

 **SAISONALER BLATTSALAT**
Balsamico-Dressing, Croutons
15 €

 **LAUWARMER ZIEGENKÄSE SALAT**
Heimischer Ziegenkäse, Pistazien
19 €

  **TATAR VOM RINDERFILET**
Marinierte Rucolaspitzen, Parmesan
28 €

 **BRENNERS CLUB SANDWICH**⁷
Saftige Putenbrust, knuspriger Speck, Spiegelei
Tomaten, Eisbergsalat und Pommes Frites
33 €

*Wählen Sie aus folgenden Brotsorten:
Vollkorn, Weizentost, Grahamtoast*

*Dazu servieren wir Ihnen Ketchup,
Mayonnaise oder Senf*

 **Glutenfrei**

 **Lactosefrei**

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 = Farbstoff
2 = Konservierungsstoff

3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt
6 = geschwärzt

7 = Phosphat
8 = Milcheiweiß

SUPPEN

  **HUMMER BISQUE**
Garnele, kleines Gemüse
24 €

  **ESSENZ VOM WEIDERIND**
Gemüse, Brättnocken
19 €

 **TOMATENCREMESUPPE**
Burrata, Basilikum
16 €

*Zu allen Suppen servieren wir
Ihnen eine Brotauswahl.*

PASTA

 **PENNE NAPOLI**
Olivetti Tomate
22 €

 **SPAGHETTI BOLOGNESE**⁷
Rinderhackfleisch, Tomate, Parmesan
26 €

 **SPAGHETTI**
Riesengarnelen, Knoblauch,
Kirschtomaten
34 €

HAUPTGERICHTE



 **WAGYU BURGER**^{7,8}
Cheddar, BBQ Dip, Speck, Pommes Frites
39 €

 **FISH & CHIPS**
Erbsen, Malzessig, Pommes Frites
33 €

 **KABELJAU LOIN**
Kapern-Oliven Vinaigrette,
lauwarme Kartoffeln, Mesclin
38 €

 **WIENER SCHNITZEL
VOM MILCHKALB**⁸
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren
39 €

  **GEGRILLTES RINDERFILET 200 g**
Trüffeljus, grüner Spargel
50 €

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

wahlweise

mit Riesengarnele
36 €

mit Landhühnchen
29 €

DESSERTS

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

  **OBSTSATL**^{2,3,4}
Minze
9 €

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

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

VON 23 BIS 7 UHR

SPEISEN & SNACKS

 **TOMATENCREMESUPPE**
Burrata, Basilikum
16 €

 **SAISONALER BLATTSALAT**
Balsamico-Dressing, Croutons
15 €

 **PENNE NAPOLI**
Olivetti Tomate
20 €

 **2 RADEBERGER
BRÜHWÜRSTCHEN**
Brot und Brenners Senf
12 €



Durstig?
Hier finden Sie unsere
Olander Bar Karte.

SEKT & CHAMPAGNER

| | | |
|-----------------------------|---------|--|
| | 0,75 l | |
| Alfred Gratien Classic Brut | 98 € | |
| Ruinart Rosé Brut | 149 € | |
| | 0,375 l | |
| Alfred Gratien Brut | 59 € | |
| Louis Roederer Rosé brut | 82 € | |

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

| | | |
|---|-----------------|--|
| | 0,15 l 0,75 l | |
| 2019 Sauvignon Blanc Weingut Fischer Baden – Kaiserstuhl <i>lebendig, klar</i> | 8 € 35 € | |
| 2020 Grauburgunder Sonett Weinhaus Heger Baden – Kaiserstuhl <i>fruchtbetont</i> | 8 € 35 € | |
| 2016 Riesling Mauerwein Großes Gewächs Weingut Schloss Neuweier Baden – Ortenau <i>aromatisch, regional</i> | 16 € 69 € | |

ROTWEIN

| | | |
|--|-------------|--|
| 2014 Spätburgunder F8 Weingut Stigler Baden – Kaiserstuhl <i>duftig, feinwürzig</i> | 8 € 39 € | |
| 2017 Château de Saint Cosme Les Deux Albion Côtes du Rhône – Gigondas <i>100% Syrah</i> | 10 € 49 € | |
| 2016 Sierra Cantabria Crianza Rioja <i>100% Tempranillo</i> | 8 € 39 € | |

WEISSWEIN

| | | |
|---|--------|------|
| | 0,75 l | |
| 2016 Riesling Mauerwein Großes Gewächs Weingut Schloss Neuweier Baden – Ortenau | | 69 € |
| 2018 Weißburgunder Vorderer Winklerberg Großes Gewächs Weingut Dr. Heger, Baden – Kaiserstuhl | | 69 € |
| 2019 Chablis Terroir de Courgis Patrick Piuze, Burgund – Frankreich | | 65 € |
| 2021 Cloudy Bay Sauvignon Blanc – Neuseeland | | 75 € |

ROSÉ

| | | |
|---|--|------|
| 2020 Secret de Léoube Château Léoube, Édition Oetker Collection Côte de Provence – Frankreich | | 49 € |
|---|--|------|

ROTWEIN

| | | |
|---|--|------|
| 2019 Fellbacher Lemberger Weingut Aldinger Württemberg | | 45 € |
| 2016 Chianti Classico Riserva Berardenga Felsina, Toskana – Italien | | 79 € |
| 2016 Château le Puy Émilien, Bordeaux – Frankreich | | 99 € |

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