



## 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 herzhaftes 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 bevorzugtem Tee  
oder der Brenners Signature Limonade  
49 € pro Person

Inklusive einem Glas Alfred Gratien Champagner  
65 € pro Person

### ***Brenners Signature Limonaden***

0,2l | 10 €

#### **Himbeerlimonade**

Himbeere | Thymian | Zitronensaft | Läuterzucker

#### **Ingwerlimonade**

Ingwer | Zitronensaft | Läuterzucker

#### **Gurkenlimonade**

Gurke | Minze | Läuterzucker



## Minerva Cocktails

### Ruinart Champagner

Brut | 22 €

Rosé | 26 €

### Portwein Tonic

Portwein weiß / rot | Schweppes Tonic Dry

Grapefruit | Rosmarin

15 €

### Himbeerspritz

Brenners Signature Himbeerlimonade | Raumland Riesling

Brut | Soda | Himbeere | Thymian

15 €

### Ingwerspritz

Brenners Signature Ingwerlimonade

Raumland Riesling Brut | Soda | Grapefruit | Minze

15 €

### Cassis Daiquiri

Bacardi Carta Blanca Rum Infusion | Limettensaft

Läuterzucker | Johannisbeere

18 €

### French Mule

Remy Martin VSOP Cognac

Brenners Signature Ingwerlimonade

Limettensaft | Orange | Minze

20 €

## Kleinigkeiten von der Bar

### 6 Fine de Claire Austern<sup>A,G,R</sup>

Chester Brot

Schalotten-Himbeeressig-Vinaigrette

44 €

### Osietra Kaviar – Imperial – 50 g<sup>A,C,D,G</sup>

Blinis | klassische Beilagen

250 €



### Sashimi vom geblähten Lachs<sup>A,B,D,E,F,L,M,N,R</sup>

Soja-Wasabi-Vinaigrette | gepickelten Rettich  
marinierten Radieschen

Lachskaviar | Wildkräutersalaten

25 €

### Brenners Currywurst

Weißer Bratwurst von der Metzgerei

Glasstetter | Brenners Currysauce

Anapurna Curry und Summer Fries

24 €



### Minerva Antipasti Delights

Feinste internationale Aufschnitt-  
und Käsespezialitäten | eingelegtes Antipasti

Gemüse

25 €



### Summer Fries<sup>A,C,G,M</sup>

Kräuterflakes | Limetten-Mayonaise

14 €

### Carpaccio

vom heimischen Rinderfilet

Limetten-Olivenöl-Emulsion

gerösteten Pinienkernen

gereiften Parmesan

marinierten Rucolaspitzen

24 €



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

A - glutenhaltiges Getreide

B - Krustentiere

C - Ei

D - Fisch

E - Schalenfrüchte

F - Soja

G - Milch, Laktose

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam

O - Sulfite

P - Lupine

R - Weichtiere



Glutenfrei



Lactosefrei