



WINTERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

in Baden-Baden!

Im lichtdurchfluteten Wintergarten und auf der malerischen Parkterrasse am Flüsschen Oos und der Lichtentaler Allee treffen bekannte Brenners-Klassiker auf zeitgenössische Spitzenküche: Genussregion Baden kombiniert mit den französischen Klassikern – Haute Cuisine neu interpretiert.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!



Das Wintergarten-Team

WINTERGARTEN MENU

Täglich ab 18 Uhr

Amuse Bouche

Gebeizter King Fish  

Fenchel | Apfel | Senf

Allerlei vom Elsässer Kaninchen  

Artischocke | Olive | Tomate

Bisque vom Atlantik Hummer

Krustentier Teigtasche | Buddhas Hand

Filet vom Albtäler Rind

Knollengemüse | Pomme dauphine | Cognac-Pfefferrahm-Sauce

Topfenkrapfen 

Birne | Macadamia | weißer Portwein

Epilog

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €
(Kaninchen | Bisque | Rinderfilet | Topfenkrapfen)

Menü in 3 Gängen zu 115 €
(Bisque | Rinderfilet | Topfenkrapfen)

WEINBEGLEITUNG

Zum Wintergarten Menü empfiehlt unsere Sommelière Kristina Schantz die folgenden Weine, welche die Aromen unserer Gerichte wunderbar abrunden. Lassen Sie sich von den folgenden ausgewählten Tropfen begeistern.

2017 Riesling Feigenwäldchen Buntsandstein

Weingut Kopp | Kloostergut Fremersberg
Ortenau | Baden

2021 Chablis Terroir de Chablis

Patrick Piuze
Chablis | Burgund

2018 Pinot Gris Zellberg

Domaine Ostertag
Elsass | Frankreich

2015 Spätburgunder Ihringer Winklerberg Großes Gewächs

Dr. Heger
Kaiserstuhl | Baden

2012 Wehlener Sonnenuhr

Riesling Spätlese
Joh. Jos. Prüm | Mosel

Weinbegleitung 5 Gänge zu 85 €

Weinbegleitung 4 Gänge zu 75 €

Weinbegleitung 3 Gänge zu 60 €

Die aufgelisteten Weine sind ebenfalls glasweise erhältlich.

Gerne berät Sie unser Service-Team individuell.

VORSPEISEN

Badischer Acker Feldsalat

Kartoffel-Champagner-Vinaigrette | Speck-Croûtons

18 €

Gebeizter King Fish

Fenchel | Apfel | Senf

29 €

Allerlei vom Elsässer Kaninchen

Artischocke | Olive | Tomate

29 €

Ziegenkäse-Nougat

Bunte Beete | Piemonteser Haselnuss | Estragon

26 €

ZWISCHENGERICHTE

Bisque vom Atlantik Hummer

Krustentier Teigtasche | Buddhas Hand

21 €

Atlantische Languste

Petersilienwurzel | Lardo | fermentierte Walnuss

41 €

Gebratenes Kalbsbries

Sellerie | Chicorée | Portwein Schalotte

34 €

VEGETARISCH

Herbstlicher Gemüse-Garten

Crosne | Steckrübe | Pumpernickel

29 €

Raviolo vom Bio-Hühnerei

Junger Spinat | Périgord Trüffel | Fontina Käse

33 €

FISCH

Bretonischer Loup de mer



Topinambur | Eiszapfen | Brunnenkresse

45 €

Tranche vom Seeteufel



Schwarzwurzel | Bohnen Cassoulet | Beurre blanc

42 €

FLEISCH

Rehrücken Baden-Baden



Rosenkohl | Pommes Macaire | Preiselbeere

54 €

Filet vom Albtäler Rind

Knollengemüse | Pomme dauphine | Cognac-Pfefferrahm-Sauce

49 €

Délice vom Schwarzfederhuhn

Geschmorter Hokkaido-Kürbis | Pied-de-mouton Pilze | Estragonjus

44 €

Original Wiener Schnitzel



Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

42 €

KÄSE

Brie de Meaux von Affineur Antony

Birnen Chutney | Butterbrioche | Herbsttrüffel

25 €

DESSERT

Variation von der Quitte

Haselnuss | Yuzu

19 €

Bühler Zwetschge

Mascarpone | Quinoa

19 €

Topfenkrapfen

Birne | Macadamia | weißer Portwein

19 €

Brenners Apfelfannkuchen

Sauerrahmeis | *(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

20 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen)

Himbeercoulis | *(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

19 € pro Person



glutenfrei



lactosefrei



vegetarisch

Für die exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen sprechen Sie bitte unsere 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