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

Bretonische Jakobsmuschel
Rauchmandel | Pepquinos | Rhabarber

Feine Tranchen vom Wagyu Rind
Pourpier | Schalotten Vinaigrette | Dijon Senf

Atlantik Languste
Kaiserschoten | Melonen-Rettich | Sauce Choron

Komposition vom Bresse Huhn
Pommes rissolées | Wilder Spargel | Cognac Rahm-Sauce

Baba au Rhum
Erdbeeren | Magnolie

Petit Fours

Menü in 5 Gängen zu 145 €

Menü in 4 Gängen zu 130 €
(Wagyu Rind | Languste | Bresse Huhn |Baba au Rhum)

Menü in 3 Gängen zu 115 €
(Languste | Bresse Huhn | Baba au Rhum)

WEINBEGLEITUNG

Zum Wintergarten Menü empfiehlt unser Restaurantleiter Darius Wieczorek die folgenden Weine, welche die Aromen unserer Gerichte wunderbar abrunden. Lassen Sie sich von den folgenden ausgewählten Tropfen begeistern.

2021 Riesling Gelblack
Schloss Johannisberg
Rheingau

2020 Grauburgunder Oktav
Dr. Heger
Ihringen am Kaiserstuhl | Baden

2020 Chardonnay Pagode
Weingut Stigler
Ihringen am Kaiserstuhl | Baden

2020 Chianti Classico
Casanuova di Nittardi
Toscana

2019 Wehlener Sonnenuhr
Riesling Spätlese
Joh. Jos. Prüm | Mosel

Weinbegleitung 5 Gänge zu 85 €
Weinbegleitung 4 Gänge zu 75 €
Weinbegleitung 3 Gänge zu 65 €

Die aufgelisteten Weine sind ebenfalls glasweise erhältlich.
Gerne berät Sie unser Service-Team individuell.

VORSPEISEN

Delice vom marinierten Chicorée und Treviso
Gebackenes Wachtelei | Wilder Spargel | Orangen Vinaigrette

22 €

Marinierte Bretonische Jakobsmuschel
Rauchmandel | Pepquinos | Rhabarber

34 €

Feine Tranchen vom Wagyu Rind
Pourpier | Schalotten Vinaigrette | Dijon Senf

37 €

Delice vom Knollensellerie
Granny Smith | Mokka | Pekannuss

26 €

SUPPEN

Hummer Bisque
Krustentier Tortellini | Estragon

24 €

Velouté von Frühlings Erbsen
Charolaise | Schwarze Walnuss

22 €

ZWISCHENGERICHTE

Atlantik Languste

Kaiserschoten | Melonen-Rettich | Sauce Choron

41 €

Elsässisches Kaninchen
Artischocken | Piemonteser Haselnuss | Aprikose

39 €

VEGETARISCH

Offener Raviolo

Baby Spinat | Onsen Ei | Belper Knolle

38 €

Hausgemachte Gnocchi

Saint pierre Tomate | Courgette | geräucherter Mozzarella

40 €

FISCH

Bretonischer Seeteufel

Kichererbsenpüree | Chorizo | geschmorter Fenchel

49 €

Atlantische Seezunge

Büsumer Krabben | Eiszapfen | Safran Schaum

52 €

FLEISCH

Duett vom heimischen Lamm

Bärlauch | Morcheln | Portwein Jus

52 €

Komposition vom Bresse Huhn

Pommes rissolées | Wilder Spargel | Cognac Rahm-Sauce

51 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Badischer Kartoffel-Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

44 €

KÄSE

Selektion von Affineur Antony Käse

29 €

DESSERT

Baba au Rhum
Erdbeeren | Magnolie

20 €

Karamell-Mousse
Granny Smith | Erdnuss

20 €

Variation vom Rhabarber
Basilikum | Limette

20 €

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

21 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen)
Himbeercoulis | (*Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)*

21 € 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			

Wir beziehen unsere Kaffee,- und Teespezialitäten von folgenden Premiumpartnern:

Kaffeesack Achern

Die regionale Rösterei legt großen Wert auf die Qualität des Rohmaterials sowie auf die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Bauern, Rohkaffeehändlern und Kaffeesack.

Möchten Sie mehr erfahren? Die Rösterei befindet sich in Achern - nur 20 Minuten entfernt.

Ronnefeldt Tea

Tee-Exzellenz seit 1823. Das in Deutschland ansässige Traditionshaus Ronnefeldt bezieht Tee aus den besten Gärten der Welt und verarbeitet ihn als einer der ältesten Teeproduzenten der Welt verantwortungsvoll und nachhaltig.