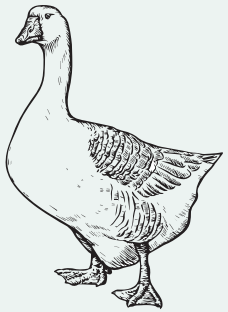
Festlicher Gaumenschmaus

2022

BRENNERS PARK-HOTEL & SPA

BADEN-BADEN



Gans schön festlich –
die Gänsezeit im Brenners

11. November bis 26. Dezember 2022

Der 11. November ist bekanntlich nicht nur für rheinische Narren und Jecken ein Fest, sondern auch für echte Feinschmecker. Denn wie jedes Jahr läutet der Martinstag die festliche Zeit im Brenners ein. Mit unseren Oldenburgischen Gänsen aus biologischer Haltung bereiten wir Ihnen wieder einen besonderen Gaumenschmaus. Entweder an der festlichen Tafel im Wintergarten Restaurant oder wunschweise ganz bequem zuhause.

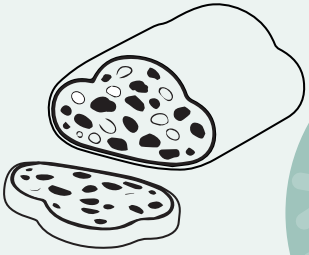
Oldenburger Bio-Gans | Rotkohl
glasierte Maronen | Kartoffelklöße | Gänsejus

Im Wintergarten Restaurant
für 4 Personen
279 € (exklusive Getränke)

Lieferung innerhalb des Stadtgebiets
für 4 Personen
249 €

Brenners Christstollen
21. November – 26. Dezember 2022

kleiner Stollen (250 g) | 25 €
großer Stollen (750 g) | 60 €



Alle Jahre wieder!

Brenners Afternoon Tea
inspired by Pierre Hermé Paris

Zur Teestunde bereiten wir Ihnen in der gemütlichen Kaminhalle eine stilvolle Auszeit mit schmackhaften Klassikern der britischen Tee-Kultur und sinnlichen Kreationen von Star-Pâtissier Pierre Hermé.

Afternoon Tea
49 € pro Person

Inklusive einem Glas
Bollinger Special Cuvée Champagner
65 € pro Person

Heiligabend
Samstag, 24. Dezember
in der Orangerie

Geflämmter Ikarimi Lachs
Zitrus Aromen | Avocado | Wildkräuter

Schnitte vom Atlantik Heilbutt
Périgord Trüffel | Schwarzwurzel | Schnittlauch

Suprême vom Schwarzfeder Huhn
Zucchiniblüte | Le Puy Linsen | Madeira-Jus

Rotwein | geröstete Mandel | Orange

169 €
exklusive Getränke

WINTERGARTEN

Heiligabend
Samstag, 24. Dezember
im Wintergarten Restaurant

Amuse Bouche

Balfego Thunfisch
Avocado | Kombu | Bergamotte

Leichte Maronen-Velouté
Apfel | Entenleberpraline | Wintertrüffel

Königskrabbe
Brunnenkresse | Schwarzwurzel | Pepquinos

Rehrücken aus heimischer Jagd
Gewürz-Jus | Rotkohl | Schupfnudel | Pied de Mouton

Buchweizen
Quitte | Apfel | Fichte

Petit fours

219 €
exklusive Getränke

WINTERGARTEN

1. Weihnachtstag
Sonntag, 25. Dezember
im Wintergarten Restaurant

Amuse Bouche

Gänseleber
Kumquats | Zartbitterschokolade | Brioche

Essenz von der Dome Wachtel
Schalotte | Flower sprouds

Bretonischer Steinbutt
Imperial Kaviar | Winterlauch

Komposition vom Albtäler Rind
Rosenkohl | Knollengemüse

Walnuss
Birne | Spekulatius

Petit fours

199 €
exklusive Getränke

WINTERGARTEN

2. Weihnachtstag
Montag, 26. Dezember
im Wintergarten Restaurant

Amuse Bouche

Japanische Holzmakrele
Yuzu | Nashi-Birne | Gurke

Petersilienwurzel-Velouté
Waldpilz-Praline | Schnittlauch

St. Pierre
Kaviar-Beurre blanc | Blumenkohl

Miéral Entenbrust
Portwein | Butternut-Kürbis | Mandel

Banane
Oabika | Tonka

Petit fours

219 €
exklusive Getränke

Fondue-Abende im Schwarzwald
28. und 29. Dezember
in der Flößerhütte Neuhaus

Balik Lachs
marinierte Friseespitzen
Champagnerdressing | Strauchzwiebelcreme

Traditionelles Käsefondue
La Ratte Kartoffeln | ofenfrisches Landbrot
hausgemachte Pickles | Rosmarinschinken

Marillenknödel
Aprikosenröster | Butterbrösel

100 € pro Person
exklusive Getränke und Transfer

250 € pro Person
mit Getränken und Transfer

2023

Silvester-Abend
Samstag, 31. Dezember
in der Orangerie

Seafood Buffet
Schätze des Meeres

Velouté vom europäischen Hummer
Meerestraube | kleines Krustentierravioli

Schnitte vom geangelten bretonischen Steinbutt
Kohlrabi | Osietra-Kaviar

Albtäler Kalbsfilet im knusprigen Brotmantel
geräucherter Sellerie | Pommes Dauphine
Périgord Trüffel Jus

Erlesenes Dessert-Buffet

mit einem Glas Champagner zum Apéro im Foyer

Begleitet wird der Abend von einer
schwungvollen Live-Band.

349 €
exklusive Getränke

WINTERGARTEN

Silvester-Abend
Samstag, 31. Dezember
im Wintergarten Restaurant

Amuse Bouche

Atlantik Hummer
Flugmango | Algen | Zitronengras

Velouté von der Schwarzwurzel
Gänseleber | Bio-Ei | Petersilienschaum

Bretonischer Wolfsbarsch
Kaviar | Topinambur | Meerestrauben

Wagyu-Rinderfilet
Crosne | Wintertrüffel | Buchenpilze

Zitrusfrüchte
Champagner | Macadamia

Petit fours

265 €
exklusive Getränke

Let's celebrate!

FRITZ & FELIX

Silvester-Abend
Samstag, 31. Dezember
im Fritz & Felix Restaurant

Amuse Bouche

Ivory King Lachs
Lauch-Vinaigrette | Gurke | Küstengewächse

Büffel Burrata & Diamond Kaviar
Bunte Beten | Kaki | Dill

Hummerbisque
Fregola Sarda | Kokos | Harissa

Norwegische Jakobsmuschel
geschäumte Vanille-Beurre-Noisette | Blumenkohl

Albtäler Dry Aged Kalbsrücken
Périgord Trüffel | Pommes Anna | Poweraden

Gianduja Tarte
karamelisiertes Landmilcheis | Gewürz-Zwergorangen

219 €
exklusive Getränke

happy ho ho

www.brenners.com