

# Genussbouquet



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA  
BADEN-BADEN





2023

APR

MAI

JUN

JUL

AUG

SEP

OKT

NOV

DEZ

<u>Business Lunch &amp; Tea Time</u> . . . . .	<u>1.</u>
<u>Evening hours &amp; Nighttime</u> . . . . .	<u>3.</u>
<u>Taco Tuesday und Burger .Beats .Bénazet</u> . . . . .	<u>5.</u>
<u>Wine o'clock</u> . . . . .	<u>7.</u>
<u>Spa meets Augustinus Bader</u> . . . . .	<u>9</u>
<u>Brillantendinner</u> . . . . .	<u>11</u>
<u>Historische Hausführungen</u> . . . . .	<u>12.</u>
<u>Festspielhaus</u> . . . . .	<u>13</u>
<u>Ihre persönlichen Glanzmomente</u> . . . . .	<u>85</u>
<u>Stéphanie Wellbeing-Verwöhnprogramm</u> . . . . .	<u>86.</u>
<u>Zeit für Picknick</u> . . . . .	<u>17.</u>
<u>Uhrenseminar</u> . . . . .	<u>20.</u>
<u>Dr .Heger &amp; Stigler Weindinner</u> . . . . .	<u>22</u>
<u>Osterangebote</u> . . . . .	<u>23.</u>
<u>Historische Hausführung</u> . . . . .	<u>12.</u>
<u>Start in die Spargelsaison</u> . . . . .	<u>25.</u>
<u>Muttertagsangebote</u> . . . . .	<u>29</u>
<u>Internationale Galopp-Rennen: Frühjahrsmeeting</u> . . . . .	<u>31.</u>
<u>Falstaff Wine &amp; Gourmet-Festival</u> . . . . .	<u>33.</u>
<u>Four Hands Dinner mit Karan Gokani</u> . . . . .	<u>35.</u>
<u>Vegetarische Grillwoche</u> . . . . .	<u>39</u>
<u>Kunstworkshop</u> . . . . .	<u>41</u>
<u>Gastspiel: Steinway &amp; Sons-Pianistin Robin Meloy Goldsby</u> . . . . .	<u>45.</u>
<u>Grillfest auf der Fritz &amp; Felix-Terrasse</u> . . . . .	<u>48</u>
<u>Picknick zur Philharmonischen Parknacht</u> . . . . .	<u>49</u>
<u>Pilzwoche im Restaurant Wintergarten</u> . . . . .	<u>54.</u>
<u>Historische Hausführung</u> . . . . .	<u>12.</u>
<u>Internationale Galopp-Rennen: Große Woche</u> . . . . .	<u>31.</u>
<u>Im Weinberg bei der Lese mit Weingut Kopp</u> . . . . .	<u>58.</u>
<u>Maître fromager affineur Bernard Antony im Fritz &amp; Felix</u> . . . . .	<u>62</u>
<u>Gourmet-Menü meets Bollinger</u> . . . . .	<u>63.</u>
<u>Smokers Night</u> . . . . .	<u>66</u>
<u>Four Hands Dinner mit Mirko Gaul</u> . . . . .	<u>67.</u>
<u>Internationale Galopp-Rennen: Sales &amp; Racing</u> . . . . .	<u>31</u>
<u>Uhrenseminar</u> . . . . .	<u>20.</u>
<u>Lesung und Autorengespräch: Alexander Oetker</u> . . . . .	<u>70.</u>
<u>Gänsemenü und Gänsetaxi</u> . . . . .	<u>73.</u>
<u>Historische Hausführung</u> . . . . .	<u>12.</u>
<u>Weinverkostung mit Konstantin Baum</u> . . . . .	<u>76.</u>
<u>Royal Tea Time mit Michael Begasse</u> . . . . .	<u>78.</u>
<u>Thanksgiving Dinner</u> . . . . .	<u>79</u>
<u>Weihnachtsfeiertage im Brenners</u> . . . . .	<u>83.</u>
<u>Silvester</u> . . . . .	<u>84</u>

*Sehr verehrte Gäste,*

wir beginnen unser diesjähriges Genussbouquet mit einer kleinen Zeitreise, die ziemlich genau ein Jahrhundert zurückreicht. Wie Sie sehen, haben unsere Gäste die Zeit im Brenners schon damals in vollen Zügen genossen. Der Tänztee im Kasino Stephanie, unserer heutigen Parkvilla, war über viele Jahre einer der gesellschaftlichen Höhepunkte der Bäderstadt. Auch rund hundert Jahre später laden wir Sie von Herzen dazu ein, das schöne Brenners-Leben zu genießen.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie jede Menge Anlässe zu einem bunten Strauß zusammengestellt, der das ganze Jahr über in voller Blüte steht. Aber blättern Sie am besten selbst durch das Brenners Genussbouquet.



Ich freue mich auf ein Wiedersehen in Ihrem Brenners Park-Hotel & Spa.

Herzliche Grüße,

Ihr

Henning Matthiesen  
Geschäftsführender Direktor

***Ihr direkter Draht zu uns***

Für Ihre individuellen Anliegen und Reservierungen erreichen Sie uns jederzeit gerne unter der Telefonnummer 07221 900-890 oder per E-Mail an [concierge.brenners@oetkercollection.com](mailto:concierge.brenners@oetkercollection.com)

# Lunchtime




## WINTERGARTEN

Auch im Zeitalter von Web 4.0, Metaverse & Co. laufen Geschäfte am besten mit dem persönlichen Austausch. Den Grundstein in eine gute Beziehung zu Geschäftspartnern, Kunden oder Investoren markiert dabei allzu oft das Geschäftsessen. Doch damit ein Business Lunch erfolgreich verläuft, braucht es manchmal den passenden Rahmen.

Was passt da besser, als das lichtdurchflutete Restaurant Wintergarten mit seiner malerischen Parkterrasse, in dem kulinarische Brenners-Klassiker auf zeitgenössische Spitzenküche treffen? Unser Küchenteam kredenzt Ihnen jeden Mittag unter der Woche Grande Cuisine in drei Gängen für große Geschäfte.

Immer montags bis freitags  
von 12 bis 14 Uhr

Drei Gänge im Restaurant Wintergarten  
45 € pro Person\*

# Afternoon Lunch

PIERRE HERMÉ  
PARIS

It's tea time: Für den kleinen Luxus am Nachmittag umherzen wir Sie mit unserem Afternoon Tea inspired by Pierre Hermé Paris mit feinen Teeselektionen, die von hausgemachten Scones und Sandwiches sowie allerlei süßen Verführungen begleitet werden.

Die gemütliche Kaminhalle bildet dabei den gebührenden Rahmen für die märchenhaft köstlichen Kreationen. Bei schönem Wetter bereiten wir Ihnen zur Teestunde Ihre Auszeit vom

Alltag zudem gerne auf unserer Minerva Terrasse, auf der sich der herrliche Blütenduft aus dem Brenners Privatpark und das Bouquet aromatisch-frischer Tees vor einer farbenprächtigen Kulisse miteinander vermischen.

Die süßen Versuchungen von Star-Pâtissier Pierre Hermé gibt es natürlich auch zum Mitnehmen und Verschenken:

- 7 Macarons: 21 €\*  
• 12 Macarons: 36 €\*

Tea Time täglich von 14 bis 17 Uhr

49 € oder 65 €, inklusive einem Glas Bollinger Special Cuvée  
Champagner pro Person\*

# Evening hours

Wenn Sie sich genauso gerne wie wir kulinarisch inspirieren lassen und offen für unbekanntere Geschmacksverführungen sind, dann ist unser Chef's Choice Menü genau das Richtige für Sie. Ein wahrer Genuss für Gaumen und Gemüt. Küchenchef Farid Fazel überrascht Sie in seinem Casual Fine Dining-Restaurant Fritz & Felix täglich mit immer wieder neuen Menükompositionen in sechs Gängen.

Das Chef's Choice Menü in sechs Gängen erhalten Sie ab 99 Euro pro Person.



# Nighttime

## BAR-HOPPING ZWISCHEN KLASSIK UND CONTEMPORARY

Sobald es dämmt in Baden-Baden schmeißen sich Fuchs und Hase in Schale für die schicke **Fritz & Felix Bar**.

In der mondänen Bar trinkt es sich wie zu Zeiten der goldenen 1920er-Jahre. Mit neuen Interpretationen bewährter Klassiker und aufregenden Eigenkreationen mit handverlesenen Zutaten aus der Region holt das Team um Barchef Benjamin Schreiber den Glanz alter Tage in die Neuzeit. Dabei geht es in der Bar alles andere als steif zu. Neben schillernden Drinks und Barfood aus der Fritz & Felix-Restaurantküche holen musikalische Einlagen von Live-

Künstlern wie Michelle Mahn und satte Beats von DJ Manolo Fuchs und Hase aus dem Winterschlaf.

Gleich nebenan lockt der Duft feiner Obstbrände und erlesener Raritäten illustre Gäste von nah und fern in die elegante **Oleander Bar**. Hier dominieren Plüsch und pure Gemütlichkeit, die von sanften Piano Klängen eingehüllt werden.

Wofür Sie sich auch entscheiden, die Wege im Brenners sind kurz und Abende bekanntlich lang.



Dienstags



**TACO TUESDAY**

- 3 handliche Tacos . . . . . 12.€ p.P. . . . .*
- Selektion feiner Margarita-Cocktails . . . . . 10 € pro Glas. . . . .*

Aus ihrem letzten Urlaub jenseits des Atlantiks haben Fuchs und Hase den Taco Tuesday mitgebracht. Von Januar bis Mai und September bis Dezember erwarten Sie in unserer Bar ab sofort immer dienstags hausgemachte Tacos aus der Fritz & Felix-Küche, Margarita-Cocktails und weitere mexikanische Gaumenfreuden.

Mittwochs



**BURGER. BEATS. BÉNAZET.**

- Burger mit Amazing Fries . . . . . 15.€ p.P. . . . .*
- Bénazet-Vodka oder -Gin-Drinks . . . . . 10 € pro Drink . . . . .*

Immer mittwochs laden wir in der Fritz & Felix Bar zum Bergfest mit satten Beats von DJ Manolo Sanchez, saftigen Burgern vom Grill und aufregenden Bénazet-Mischungen unseres Bar-Teams um Chef Bartender Benjamin Schreiber. Unsere pflanzlichen Alternativen zum klassischen Pattie sind übrigens nicht nur für Vegetarier und Veganer ein Fest. Aber schmecken Sie am besten selbst.



Im Juni, Juli und August fahren Fuchs und Hase in den Urlaub. Darum legen TACO TUESDAY und BEATS.BURGER.BÉNAZET eine kleine Sommerpause ein. Bar und Restaurant bleiben in dieser Zeit aber geöffnet.

# Wine o'clock



Wie recht der gute Goethe hat, wenn er postuliert, dass das Leben viel zu kurz sei, um schlechten Wein zu trinken. Weil der Universalgelehrte auch in Sachen Genuss ein echter Kenner war, fühlen wir uns seinem Wort verpflichtet und überlassen im Brenners nichts dem Zufall.

Mit Konstantin Baum werden unsere Weine im wahrsten Sinne des Wortes von einem echten Meister seines Fachs gehütet. Exklusiv für die Spitzengastronomie des Brenners kuratiert der *Master of Wine* eine spannende Entdeckungsreise durch die Weinwelt, die von der Fachpresse regelmäßig gefeiert wird.

Die Weinkarten für unsere Restaurants erstellt Konstantin Baum in Zusammenarbeit mit unserer Sommelière Kristina Schantz, die längst aus dem Schatten ihres Lehrmeisters hervorgetreten ist.

Wie gut die beiden ihr Fach beherrschen, sehen wir nicht zuletzt in den leuchtenden Augen unserer Gäste, wenn Sie ihr Weinglas absetzen – zahlreiche internationale Auszeichnungen und Preise für die wechselnde Weinauswahl in unseren Restaurants sprechen ebenfalls für sich. Geschmack gefällt? Ihre Gastgeberin Kristina Schantz freut sich auf Sie. ■



Scannen Sie den QR-Code, um zu unserem prämierten Weinmagazin zu gelangen.

**K**aum zu glauben, aber Johann Wolfgang von Goethe war aus heutiger Sicht wohl ein echter Zecher. In seinen Tagebucheinträgen hat er gelegentlich seine Trinkgewohnheiten dokumentiert. Zwei bis drei Flaschen Wein pro Tag waren dabei wohl eher die Regel, denn die Ausnahme.



# Spa up your day

Pure Erholung für Körper und Geist: Seit jeher eng mit dem historischen Erbe Baden-Badens verbunden, verankert das Brenners Park-Hotel & Spa als Mitbegründer der Spa-Bewegung in Europa in den frühen 1980er-Jahre den Gedanken von Salus per Aquam. Mit dem Villa Stéphanie Spa & Wellbeing ist heute ein ganzes Haus der Welt des Spas gewidmet. Das ganzheitliche Spa Konzept reflektiert die jahrzehntelange Erfahrung und Kernkompetenz des Hauses in den Bereichen Beauty Spa und Medizin und sichert höchst professionelle als auch wirksame Ergebnisse auf internationalem Top-Niveau.

Sie wollen nach einem anstrengenden Arbeitstag die Zeit vergessen? Dann sollten Sie sich

nicht das Afterwork-Angebot in der Villa Stéphanie entgehen lassen. Die verschiedenen Day Spa-Angebote sind die perfekte Auszeit vom Alltag für ein paar Stunden oder einen ganzen Tag. Für die sportliche Auszeit: Im exklusiven Fitnessstudio kann die persönliche Bestform erreicht werden. Wenn es doch etwas gemütlicher sein soll, lädt das im römischen Stil gestaltete Schwimmbad ein, Bahnen mit Blick auf den Privatpark an der Lichtentaler Allee zu schwimmen.

**Day Spa-Ticket „Afterwork“ – 80 Euro p. P.**

Entspannen Sie in unserem House of Wellbeing Villa Stéphanie von Sonntag bis Donnerstag ab 18 Uhr.

Oh, du lieber Augustin

AB

Augustinus Bader

Die Methode Augustinus Bader steht für intelligente Hautpflege, preisgekrönte Produkte und klinisch erwiesene Ergebnisse, die in über dreißig Jahren Forschung entwickelt wurden. Exklusiv in der Villa Stéphanie gibt es drei maßgeschneiderte Behandlungen von Augustinus Bader, die beste Pflege für anspruchsvolle Haut versprechen: Die patentierte TFC8-Technologie sorgt sofort für sichtbare Ergebnisse und einen ebenmäßigen Teint. Regeneration für den gesamten Körper gibt es bei der Ganzkörperbehandlung, die fast zweistündige Behandlung entspannt von Kopf bis Fuß.



Scannen Sie den QR-Code für weitere Informationen und Terminbuchungen.



### **Brillanten-Dinner: große Bühne für große Gefühle**

Ein hochkarätiges Dinner – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Wir bereiten Ihnen ein kulinarisches Feuerwerk in sechs Gängen für zwei Personen, das in einem funkelnden Höhepunkt mündet: ein kostbarer Brillant-Solitär aus dem Hause des renommierten Juweliers Leicht. Damit ihr Genussabend in jeder Hinsicht einzigartig wird, bestimmen Sie den Ort für Ihr romantisches Dinner selbst. Ganz gleich ob Sie in einem unserer zauberhaften Restaurants, auf der privaten Terrasse mit Blick über den Park, oder ganz intim in einer der mondänen Hotel-Suiten dinieren möchten – Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt.

Das Arrangement beinhaltet:

- 6-Gänge-Menü aus dem Restaurant Wintergarten für zwei Personen
- Ausgewählte Weinbegleitung von Sommelière Kristina Schantz und „Master of Wine“ Konstantin Baum
- Überreichung eines Brillanten (0,25 Karat) von Juwelier Leicht, gefasst in massiv 18-karätigem Gold im Wert von 2 000 Euro mit Echtheitszertifikat
- Frei wählbarer Lieblingsplatz auf dem gesamten Brenners-Gelände

1.900 € für zwei Personen

Für Fragen oder Reservierungen erreichen Sie unser Event-Team jederzeit gerne unter der Rufnummer 07221 900-235 oder per E-Mail an [eventteam.brenners@oetkercollection.com](mailto:eventteam.brenners@oetkercollection.com)

# Hereinspaziert

## Brenner's

Ob Konrad Adenauer, Frank Sinatra oder Henry Ford: Im Laufe der vergangenen fünfzehn Jahrzehnte gingen im Brenners jede Menge Größen aus Politik, Wirtschaft und Showbiz ein und aus.

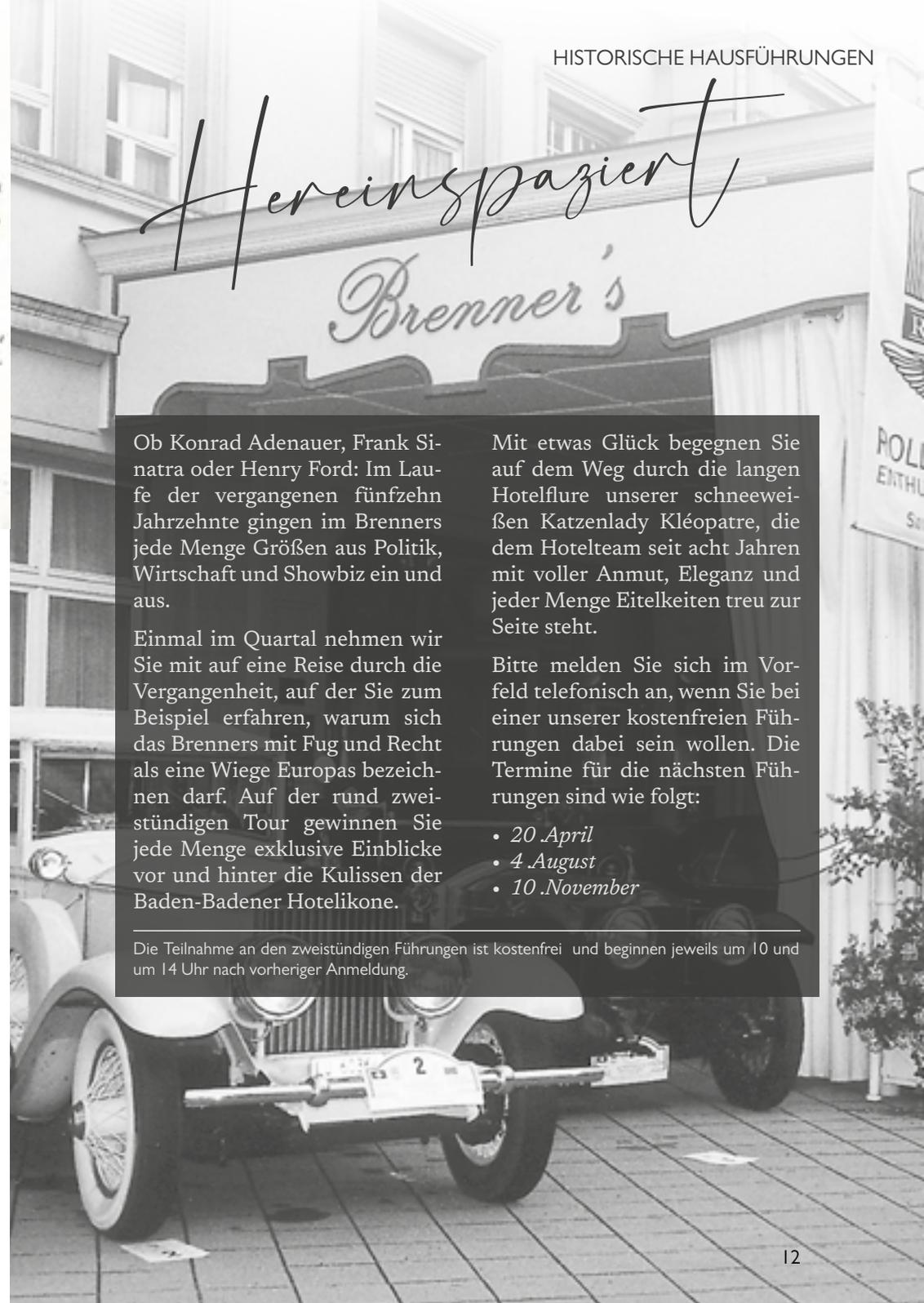
Einmal im Quartal nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die Vergangenheit, auf der Sie zum Beispiel erfahren, warum sich das Brenners mit Fug und Recht als eine Wiege Europas bezeichnen darf. Auf der rund zweistündigen Tour gewinnen Sie jede Menge exklusive Einblicke vor und hinter die Kulissen der Baden-Badener Hotelikone.

Mit etwas Glück begegnen Sie auf dem Weg durch die langen Hotelflure unserer schneeweißen Katzenlady Kléopatre, die dem Hotelteam seit acht Jahren mit voller Anmut, Eleganz und jeder Menge Eitelkeiten treu zur Seite steht.

Bitte melden Sie sich im Vorfeld telefonisch an, wenn Sie bei einer unserer kostenfreien Führungen dabei sein wollen. Die Termine für die nächsten Führungen sind wie folgt:

- 20. April
- 4. August
- 10. November

Die Teilnahme an den zweistündigen Führungen ist kostenfrei und beginnen jeweils um 10 und um 14 Uhr nach vorheriger Anmeldung.



# Festspielzeit



25 Jahre Festspielhaus Baden-Baden. Ein guter Grund, um zurückzuschauen – nicht bloß auf ein Vierteljahrhundert unvergessliche Opern-, Ballett-, Konzert-, und Entertainment-Veranstaltungen, sondern auf Jahrhunderte gelebte Musikgeschichte.

Haben Sie etwa gewusst, dass die Idee „Festspiele“ in Baden-Baden erfunden wurde? Vom französischen Komponisten und Baden-Baden-Fan Hector Berlioz, der deshalb im Mittelpunkt unseres Geburtstagskonzertes am 1. Juli 2023 stehen wird. Dargeboten von der amerikanischen Mezzosopranistin Joyce DiDonato, dem Dirigenten Yannick Nézet-Séguin und dem Orchester der Metropolitan Opera aus New York.

Die Welt ist gern zu Gast im Festspielhaus Baden-Baden. Lassen auch Sie sich von unserem Jubiläumsprogramm inspirieren.



## Ausgewählte Veranstaltungen im Festspielhaus

*01 04 - 10 04 23 · Osterfestspiele mit den Berliner Philharmonikern*

Mit der Neuinszenierung „Die Frau ohne Schatten“. Jahr für Jahr packt die ganze Stadt Baden-Baden zu Ostern das Festspiel-Fieber. Die Berliner Philharmoniker eröffnen wieder in und mit dem Festspielhaus ihre Frühjahrsresidenz. Sie begeistern mit Weltstars und festlichen Konzerten auf der Festspielhaus-Bühne, wie an vielen weiteren Orten der Stadt. Im Mittelpunkt steht „Die Frau ohne Schatten“ von Richard Strauss in einer Neuinszenierung: Strauss' opulentestes Musikdrama, ein musikalischer Mount Everest, passend zum fünfundzwanzigsten Jubiläum des Festspielhauses.

*01 05 23, 21 Uhr · Odyssee · JAZZ ZUR NACHT*

Ein Programm mit vielen überraschenden und unvorhergesehenen Wendungen nach Art einer musikalischen Irrfahrt haben Sebastian Manz, Soloklarinettist des SWR Symphonieorchesters, und das Vision String Quartet für diese Late Night zusammengestellt. Mit Musik aus Walt Disneys „Jungle Book“ über Astor Piazzolla und Klezmer bis hin zu sakraler und orientalischer Musik bildet es ein äußerst breites Spektrum ab. Als Moderator steuert Manz das Publikum anschaulich durch sämtliche Untiefen dieser faszinierenden musikalischen Odyssee.

*18 11 23, 19 Uhr · Orlando Figes · Lesung und Gespräch*

Zur Eröffnung der Herbstfestspiele erteilen wir dem berühmten britischen Historiker Orlando Figes das Wort. Etwa über die Ménage-à-trois zwischen der Sängerin Pauline Viardot-García, ihrem Ehemann Paul Viardot und dem russischen Schriftsteller Iwan Turgenjew. Sie fand zum großen Teil in Baden-Baden statt, das den dreien als Ausgangspunkt vieler Reisen diente. Figes nimmt die intime Verbindung zum Anlass, um von der Entstehung des modernen Europas zu erzählen – anhand von Eisenbahnen, Bahnhofskiosken und Kulturtourismus. Haben Sie etwa gewusst, dass sich durch die Entwicklung der Eisenbahnen die Opernspielpläne anglichen? Figes' Buch „Die Europäer“, ein Panorama, das die Wirkung von Malerei, Musik und Literatur begreiflich macht, nehmen wir zum Anlass für ein Gespräch über Europa zwischen dem Schriftsteller, dem Dirigenten Thomas Hengelbrock und dem Intendanten des Festspielhauses Benedikt Stampa – weitere Gäste werden ebenfalls erwartet.

[Weitere Informationen zum Festspielhaus erhalten Sie unter www.festspielhaus.de](http://www.festspielhaus.de)

# April



Ab April zieht sich Jahr für Jahr ein buntes Band an Tulpen durch Baden-Baden und seine Gärten. Sie blühen dort zu tausenden und symbolisieren Lebensfreude, die ohne Zweifel beim Anblick dieser Farbenpracht aufkommt.

Mit Ostern und den vielen Events, die der April mit sich bringt, hält die bunte Lebensfreude auch Einzug ins Brenners.



# Raus an die frische Luft

Beim Brenners-Picknick kommen echte Draufgänger und eher sanftbeseelte Genießertypen gleichermaßen auf ihre Kosten. Denn ob Sie mit über 500 PS unter der Haube durch den Schwarzwald kurven oder ganz gemütlich vom Brenners-Privatpark aus dem sanften Plätschern der Oos lauschen – das Brenners-Picknick ist ein Naturerlebnis der ganz besonderen Art.

## **Picknick im Schwarzwald ..... 490 € für 2 Personen**

Von wegen schwarz: Entdecken Sie den farbenfrohen Schwarzwald bei einem Ausflug in unserem VW Samba Bus „Oskar“. Mit auf der Reise: Unser Chauffeur und Schwarzwaldexperte am Steuer und ein Picknickkorb voller Delikatessen aus der Brenners-Hotelküche auf der Rückbank.

## **Ausfahrt am Steuer des Brenners-Smaragd... 690 € für 2 Personen**

Von kurvigen Talfahrten zu malerischen Panoramastrecken entlang der Schwarzwaldhochstraße – setzen Sie sich selbst ans Steuer und entdecken Sie die endlosen Waldabschnitte des Nationalparks, begleitet von dem sanften Schnurren des Brenners Aston Martin Vantage Coupé. Für eine Rast mit kulinarischen Höhepunkten versorgen Sie unsere Köche mit einem reich gefüllten Picknickkorb.

## **Picknick im Brenners-Privatpark ..... 249 € für 2 Personen**

Inmitten unseres traumhaften Privatparks mit Blick auf die Lichten-taler Allee erwarten wir Sie mit einem prickelnden Glas Champagner und einem Picknickkorb voller Köstlichkeiten.



Meister der Zeit

**Exklusives Uhrenseminar ..... 1.900 € p. P.**

*inklusive Lunch-Pause im Restaurant Wintergarten und eigener, handgefertigter Brenners-Jubiläumsuhr im Wert von 2 000 €*

Wir im Brenners sagen immer, dass das wertvollste aller Geschenke die Zeit ist. Grund genug also, uns dem Thema Zeit mit zwei ganz besonderen Veranstaltungen zu verschreiben. Passend zum 150-jährigen Jubiläum des Brenners und zum 10-jährigen Jubiläum der Uhrenmanufaktur Jaeger & Benziner, präsentieren wir Ihnen ein exklusives Uhrenseminar, bei dem Sie unter fachkundiger Anleitung Ihre eigene Brenners-Jubiläumsuhr zusammensetzen. Die Uhrenmacher von Jaeger & Benzinger widmen sich ihrem filigranen Handwerk mit derlei viel Hingabe, dass wir die Baden-Badener Manufaktur mit Fug und Recht als wahre Meister der Zeit bezeichnen dürfen. Das klingt für uns nach einem perfekten Match, denn nach mehr als 150 Jahren Grandhotellerie sind auch wir in Sachen Zeit recht versiert. Erlangen auch Sie die Meisterschaft in Sachen Zeit oder verschenken Sie ein Erlebnis der ganz besonderen Art. Der Sonntag unter Anleitung von Chef-Uhrmacher Kay Jaeger gliedert sich in die folgenden Etappen:

- ⌚ 10 Uhr Das Uhrenwerk beginnt sich zu drehen  
*Zerlegen der Uhr und Erklärung der Funktionsweise*
- ⌚ 12:30 Uhr Lunch in drei Gängen im Restaurant Wintergarten
- ⌚ 15:30 Uhr Kaffeepause  
*im Anschluss Zusammenbau und begießen der Uhr*
- ⌚ 19 Uhr voraussichtliches Ende

**Termine**

Samstag, 15. April

Samstag, 28. Oktober

**Uhrzeit**

10 – 19 Uhr

**Ort**

Salon Iffezheim

weiterer Workshop  
am 28. Oktober



## Time for Wine

***Dr. Heger & Stigler Weindinner .....198 € p. P.***

*5-Gänge-Menü inkl. Weinbegleitung der Weingüter Dr. Heger und Stigler*

Ein Prosit auf das Miteinander. Klassische deutsche Gerichte auf höchstem Gourmet-Niveau gepaart mit edlen Tropfen vom Kaiserstuhl bereiten dem Gaumen ein Fest. Lassen Sie sich von Chefkoch Stefan Naatz und seinem Küchenteam verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen Abend in bester Gesellschaft der Winzer Joachim Heger und Andreas Stigler, die Ihnen zu ihren erlesenen Tropfen Rede und Antwort stehen.

***Datum***

Samstag, 1. April

***Uhrzeit***

18:30 Uhr

***Ort***

Restaurant Wintergarten



# So schmeckt Ostern

Ostern ist die perfekte Zeit, um die Schönheit der Natur zu genießen und rund um das Brenners erleben Sie diese Pracht bekanntlich in voller Blüte. Nach einem Spaziergang entlang der Lichtentaler Allee, bei dem Sie das Farbenspiel der Frühlingsblumen in voller Palette erleben, bereiten wir Ihnen und Ihren Liebsten ein Osterfest mit jeder Menge Stil und Eleganz. Ganz gleich, ob das klassische Osterlamm vom Fritz & Felix-Grill, oder ein ausgefalleneres Gourmet-Menü im Restaurant Wintergarten. Wir sorgen dafür, dass Ihr Osterfest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

## **Restaurant Wintergarten**

5-Gänge-Gourmet-Menü . . . . .	165 € p.P. . . . .
Optionale Weinbegleitung . . . . .	79 € p.P. . . . .

## **Fritz & Felix Restaurant**

Osterlamm und weitere Spezialitäten vom Charcoa Grill im 6-Gänge-Chefs-Choice-Menü . . . . .	129 € p.P. . . . .
Optionale Weinbegleitung . . . . .	69 € p.P. . . . .

## **Termine**

Ostersonntag, 9. April  
Ostermontag, 10. April

## **Zeiten**

12 bis 14 Uhr im Restaurant Wintergarten  
und ab 18 Uhr in beiden Restaurants

## **Zehn Jahre Osterfestspiele mit den Berliner Philharmonikern:**

In Ihrer Frühjahrsresidenz gibt das Star-Ensemble nur einen Katzensprung vom Brenners entfernt Stücke von Strauss, Mahler und Schönberg zum Besten. Die zehntägigen Osterfestspiele 2023 im Festspielhaus starten am 1. April und finden am Ostermontag mit dem Abschlusskonzert der Berliner Philharmoniker unter der Leitung von Kirill Petrenko und der Sopranistin Diana Damrau ihren Abschluss.

# So klingt Ostern



**Start in die Spargelsaison**

Spargel gehört seit jeher zu den edelsten Gemüsen der Welt und das kommt nicht von ungefähr. Im Brenners rollen wir dem Sprossengewächs daher mit fünf Gängen den roten Teppich aus. Schmecken Sie im Restaurant Wintergarten nur das Beste aus der Spargelzeit. Um das Kaisergemüse, das wir direkt vom Huber-Hof in Iffezheim beziehen, von seiner besten Seite zu präsentieren, wird jeder Gang mit voller Hingabe zubereitet und präsentiert. Auch nach Ablauf unserer Spargelwoche verwöhnen wir Sie selbstverständlich noch bis zum Johannistag mit Spargel in verschiedenen Variationen.

**Restaurant Wintergarten**

5-Gänge-Spargel-Menü . . . . .	145.€ p.P. . . . .
Optionale Weinbegleitung . . . . .	.79 € p.P. . . . .

**Datum**

Mo., 24. April bis So., 30. April

**Uhrzeit**

12 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr

**Ort**

Restaurant Wintergarten

**Von Pinsel und Spargel**

Das Stilleben ist aus der Malerei vergangener Jahrhunderte nicht wegzudenken. Der Spargel gehörte hierbei offensichtlich zu einer Art Grundausstattung vieler Künstler. Besonders hervorgetan haben sich gleich zwei Spargelbildnisse von Édouard Manet, der mit seinem *Faible für Stilleben* gleich eine ganze Reihe von kleinen Dingen in gro-

ße Malerei übersetzt hat. So stehen Kunstkenner zuweilen staunend vor seinem »Einzelnen Spargel« oder der »Zitrone« im Pariser Musée d'Orsay.





Mai

Dem Wonnemonat Mai, in dem die ersten sommerlichen Sonnenstrahlen das Gemüt erheitern, widmen wir einen ganz besonderen floralen Klassiker der Bäderstadt.

Es ist nahezu unmöglich, einen Blick aus einem der vielen Fenster des Brenners Park-Hotels zu werfen, ohne dabei einen Rhododendron zu erspähen. Kaum eine Blume ist in Baden-Baden so präsent wie diese. So sehr sogar, dass eine Rhododendron-Art nach Baden-Baden benannt wurde.



# Muttertag im Brenners

**„Eine Mutter ist der einzige Mensch auf der Welt, der dich schon liebt, bevor er dich kennt.“**

– Johann Heinrich Pestalozzi

Irgendwie kommt er doch immer ein wenig überraschend: Der Muttertag am zweiten Sonntag im Mai. Glücklicherweise sind wir im Brenners gut darauf vorbereitet. Sagen Sie wahrhaftig *Danke* mit jeder Menge Genuss bei vier Gängen und einem prickelnden Glas Rosé-Champagner zur Begrüßung.

## Muttertagsmenüs in fünf Gängen

### Restaurant Wintergarten

Muttertagsmenü . . . . .	165.€ p.P. . . . .
Weinbegleitung . . . . .	79.€ p.P. . . . .

### Fritz & Felix Restaurant

Muttertagsmenü . . . . .	125.€ p.P. . . . .
Weinbegleitung . . . . .	69.€ p.P. . . . .

### Afternoon Tea am Muttertag . . . . . 79 € p.P.

Schon lange beklagen Zeitforscher die fehlende Langsamkeit in der modernen Gesellschaft. Stehenbleiben, Innehalten und Momente der Einkehr sind für weite Teile der Gesellschaft längst ein echter Luxus geworden. Womit könnten Sie Ihre Dankbarkeit zum Muttertag also besser ausdrücken, als mit einem Ritual des Müßiggangs: Der Teestunde?

Zum Muttertag empfangen wir Sie in unserer gemütlichen Kaminhalle mit einem prickelnden Glas Champagner und bereiten Ihnen einen Nachmittag voller Genuss und Entspannung. Sie haben die Wahl aus den feinsten Tee-Sorten aus aller Welt, zu denen wir Ihnen erlesene Kreationen aus unserer hauseigenen Pâtisserie und von Star-Pâtissier Pierre Hermé Paris reichen. Bei schönem Wetter rollen wir Ihnen und Ihrer Mutter wunschweise den roten Teppich auf unserer bezaubernden Minerva Terrasse aus, von der aus Sie einen Blick aus erster Reihe auf den wunderschönen Privatpark des Hotels und die berühmte Lichtentaler Allee haben.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch und schenken Sie Ihrer Mutter einen unvergesslichen Muttertag im Brenners Park-Hotel & Spa.



**Datum**  
Sonntag, 14. Mai

Restaurant Wintergarten  
12 bis 14 Uhr  
und ab 18 Uhr

Fritz & Felix Restaurant  
ab 18 Uhr



**Datum**  
Sonntag, 14. Mai

**Uhrzeit**  
14:30 bis 16:30 Uhr

**Ort**  
Kaminhalle und  
Minerva Terrasse

# For Winners only

**Oleander Package in der Brenners Lounge..... ab 295 € p. P.**

*Internationale Galopp-Rennen in Iffezheim*

In der Brenners Lounge erwartet Sie eine attraktive Mischung aus spannendem Wettspiel und elegantem Flair in reizvoller Umgebung auf einer der schönsten Rennbahnen Deutschlands. Erleben Sie die Internationalen Galopp-Rennen vis-à-vis zur Zielgeraden in bester Lage auf der ersten Etage des Clubturms.

Sichern Sie sich jetzt unser Oleander-Package und kommen Sie an einem Renntag Ihrer Wahl in den Genuss der folgenden Leistungen:

- *VIP-Parkplatz oder Transfer zur Rennbahn*
- *Zugang zur Brenners-Lounge mit festem Sitzplatz*
- *Eigener Totalisator zum bequemen Platzieren der Wetten*
- *Champagner-Aperitif und 4-Gang-Auswahlmenü*
- *Süße Verführungen von Star-Pâtissier Pierre Hermé Paris und aus der Brenners-Pâtisserie*
- *Ausgewählte Weine, Wasser, Kaffee, Tee und Softgetränke sind inklusive*



## **Termine und Ticketpreise**

### **Frühjahrs Meeting**

Do., 18.05. | 345 €  
 Sa., 20.05. | 345 €  
 So., 21.05. | 345 €

### **Große Woche**

Sa., 26.08. | 345 €  
 So., 27.08. | 345 €  
 Mi., 30.08. | 295 €  
 Sa., 02.09. | 345 €  
 So., 03.09. | 395 €

### **Sales & Racing Festival**

Fr., 13.10. | 295 €  
 So., 15.10. | 345 €



BÉNAZET-TRIBÜNE  
RENNBAHN IFFEZHEIM

BRENNERS  
LOUNGE



# Drei Tage satt

Im Mai dieses Jahres präsentiert die UNESCO-Welterbestadt Baden-Baden auf großer Bühne, dass sie auch das Zeug zu einer echten Weltstadt in Sachen Genuss hat. Erleben Sie beim ersten Falstaff Wein & Gourmetfestival nur das Beste aus internationaler Küche und wahre Schätze aus Weinkellern rund um den Globus.

Als ein Ort, an dem sich die Welt schon länger als 150 Jahre zu Hause fühlt, erfüllt es uns mit Stolz, das Festival als ein offizieller Partner mit gleich vier kulinarischen Abendveranstaltungen begleiten zu dürfen. Buchen Sie jetzt Ihr Ticket und erleben Sie ein unvergessliches Festival der Sinne.

## Unsere Side-Events zum Festival

### **Raritätenverkostung mit Dinner ..... 2.950 € p. P.\***

*MasterClass mit FX .Pichler, Domaine de la Romanée-Conti & Friends Sa., 20.05., 19:30 Uhr, Salon Iffezheim im Brenners*

Der berühmte Weinhändler May Wines kommt aus dem schönen Wien in das noch schönere Baden-Baden und hat ein beeindruckendes Weinsortiment im Gepäck. Zusammen mit Lucas Pichler vom Weingut F.X. Pichler präsentieren wir Ihnen verschiedene Weine der Weingüter Domaine de la Romanée-Conti, F.X. Pichler und ähnlicher Weingrößen. Begleitet wird diese außergewöhnliche MasterClass von einem exquisiten 4-Gänge-Menü des Küchenchefs Sebastian Haverkemper.



*Sichern Sie sich direkt Ihr Festival-Ticket, mit dem Sie zusätzlich einen Platz zu unseren Side Events sichern können -->*



### **Baden meets Burgund ..... 295 p. P.\***

*mit Olivier Leflaive und einem Sommelier des Hauses Tesdorpf Sa., 20. Mai, 19:00 Uhr, Fritz & Felix Restaurant*

«Burgund ist kein Land, Burgund ist das Leben», soll der ehemalige französische Staatspräsident Francois Mitterrand einmal gesagt haben. Kosten Sie mit uns «la vie pure» mit edlen Tropfen aus Burgund, die unter Weinkennern konkurrenzlos sind. Baden meets Burgund heißt: Exzellente Weine begleiten ein exquisites 6-Gänge-Menü von Küchenchef Farid Fazel, das mit allen Köstlichkeiten aufwartet, die die badische Küche hergibt.

### **Deutsch-Österreichisches Genussdoppel ..... 255 € p. P.\***

*mit Salomon Undhof, Pöckl und Scheiblhofer So., 21.05., 19:00 Uhr, Fritz & Felix Restaurant*

An diesem Abend treffen die kunstvollen Tellerkreationen von Küchenchef Farid Fazel in sechs Gängen auf eine Auswahl der besten Tropfen aus den Urgesteinsterrassen entlang der Donau und dem Burgenland. Wir kombinieren Grüne Veltliner aus dem Hause Salomon Undhof im Kremstal mit hochwertigen Roten des Weinguts Pöckl am Neusiedlersee und dem 100-Punkte-Wein Batonnage des Weinguts Scheiblhofer aus dem Burgenland.

*\*Die Side Events sind nur buchbar nach Kauf Ihres Festivaltickets unter [www.wein-gourmet-festival.de](http://www.wein-gourmet-festival.de)*



## Park-Honig

*Immer wieder zur Schwarmzeit machen sich tausende fleißige Brenners-Bienchen ohne Unterlass daran, Pollen und Nektar zu sammeln. In Zusammenarbeit mit dem Kuppenheimer Imkereifachbetrieb Kolb, einem Familienbetrieb in vierter Generation, schöpfen wir aus dem Ertrag un-*

*serer fünf Bienenvölker den einzigartigen Park-Honig, der von den Blütenpollen der Lichtentaler Allee geprägt ist. Die pure Geschmacksvielfalt im Glas können Sie beim Brenners-Frühstück schmecken und in Gläsern à 500 Gramm für 20 Euro pro Stück an unserer Rezeption erwerben.*

# Juni

Kennen Sie schon die atemberaubende Farbenpracht der wunderschönen violetten oder weißen Glockenblume? Die verschiedenen Arten der im Sommer blühenden Glockenblume können Sie bei einem langen Spaziergang in unserer Lichtentaler Allee bewundern.

Ihre seltene violette Farbe steht für Zusammengehörigkeit, Einigkeit und Extravaganz – passend zu unserem Sommerprogramm.



# Vegetarische Grillwoche

**Vegetarisches Grillmenü in sechs Gängen..... 95 € p. P.**

Was in Vergangenheit unter »echten Grillern« im Testosteronrausch noch belächelt wurde, ist heute längst salonfähig. Mehr noch: Denn mit dem grünen Grillen halten zusehends neue Geschmäcker und aufregende Tellerkreationen Einzug in die Gärten der Bundesrepublik.

Im Fritz & Felix surfen wir der grünen Trendwelle schon seit einigen Jahren voraus und schmeißen Kohl und Knollen nur allzu gerne auf unseren Charcoa-Grill (der am Rande bemerkt mit einem Gewicht von 2,8 Tonnen der größte Grill Deutschlands ist).

Grillmeister Ralf Seifried und Küchenchef Farid Fazel kredenzen Ihnen sechs gegrillte Gänge mit jeder Menge Pflanzenpower.

### **Datum**

Mo., 12. Juni bis So., 18. Juni

### **Uhrzeit**

ab 18 Uhr

### **Ort**

Fritz & Felix Restaurant



# Kunstvolle Kulisse

**Farbenspiel mit Blick auf die Lichtentaler Allee ..... 99 € p. P.**

*Kunstworkshop für Erwachsene inkl. Softgetränken und Snacks*

Der französische Maler Claude Monet sagte mal, dass er es wahrscheinlich den Blumen verdanke, Maler geworden zu sein. Wer die Wunderpracht der Lichtentaler Allee einmal erblickt hat, versteht Monet auf ganzer Linie. Gemeinsam mit der Kunstwerkstatt des Museum Frieder Burda laden wir Sie dazu ein, den Monet in sich zu entdecken. Experimentieren Sie mit Formen und Farben der Natur. Unter professioneller Anleitung können Sie Ihrer Kreativität in unserem Privatpark an Staffeleien mit Gouache, Kreide und Stiften gemalt und gezeichnet freien Lauf lassen.

**MUSEUM FRIEDER BURDA**  
BADEN-BADEN

### **Termine**

Sonntag, 11. Juni

Sonntag, 10. September

### **Zeitraum**

14 bis 17 Uhr

### **Treffpunkt**

Brenners-Lobby



# Juli

Als beliebtes Kunstmotiv machten sich schon Künstler wie Claude Monet und Vincent van Gogh daran, die Schönheit der Mohnblume einzufangen und auf der Leinwand widerzuspiegeln. Mit ihrer typischen roten Farbe sticht sie besonders hervor und gilt als Vorbote des Sommers.

Auch das Brenners läutet den Sommer ein und spannt seine roten Sonnenschirme auf. Entdecken Sie die Events, die der Juli für Sie bereithält.



***Klangreise in die Welt der Harmonie***

*Steinway & Sons-Pianistin Robin Meloy Goldsby*

In den Stücken der gebürtigen New Yorkerin Robin Meloy Goldsby steckt jede Menge Leidenschaft. Nicht umsonst wurden die hingebungsvollen Melodien der Solo-Klavierkünstlerin allein in den Vereinigten Staaten schon öfter als 200 Millionen Mal aufgerufen und sogar King Charles ließ sich im Buckingham Palace bereits von ihren Klängen verzaubern. Hören Sie bei uns, was den Royals gut zu Ohren kommt, wenn Robin mit Ihren Kompositionen die Brenners-Kaminhalle und die Wintergarten-Terrasse klangvoll untermalt.

***Datum***

Im Juli und August immer mittwochs bis sonntags

***Uhrzeit***

15 bis 17 Uhr  
und 20 bis 22 Uhr

***Ort***

Kaminhalle &  
Wintergarten Terrasse

*Piano Poetry*

*“Powerful and emotional music, perfect for mourning and keeping your thoughts to yourself”*

– Matt Stuart, Time Magazine



Zu ihren Streams  
geht's hier:



robingoldsby.com



**Grill & Chill.....149 € p. P.**

*Grillfest auf der Fritz & Felix-Terrasse inkl .Softgetränken und Weinbegleitung vom Gastwinzer*

Barbecue ist weit mehr als bloß Feuer und Rauch. Nicht nur im Fritz & Felix zelebrieren wir die wohl ursprünglichste Zubereitungsart auf ganz besondere Weise. Neben Barbecue-Spezialitäten vom Big Green Egg, stimmungsvoller Live-Musik und ausgesuchten Weinen, erwartet Sie auch der Europameister im Barbecue, Florian Knecht. Getreu dem Motto: „Es gibt nur eine Stufe - Endstufe“ heizt er uns richtig ein. Dem haben wir nur noch eines hinzuzufügen: Let's get the BBQ party started!



**Datum**

Samstag, 8. Juli

**Uhrzeit**

18 bis 22 Uhr

**Ort**

Fritz & Felix Terrasse

**»Der Grill, für den einfache Steaks zu langweilig sind...«**

... schreibt die Süddeutsche Zeitung über den schweren Keramik-Grill, der Grillmeister rund um den Globus zur Hitzewallung bringt. Klingt genau nach dem richtigen Tool für die Grillparty auf der Fritz & Felix-Terrasse, denn mit Grills der Superlative kennen wir uns schließlich aus.

# Klassik meets Picknick

**Parknacht-Picknick ..... 249 € für 2 Personen**

Wie sehr Musik verbindet, vermag kaum ein anderer Anlass besser zu vermitteln, als die Philharmonische Parknacht, die seit 2022 wieder jährlich entlang der Kunst- und Kulturmeile der prachtvollen Lichtentaler Allee zelebriert wird. Dicht an dicht lauschen tausende Menschen von nah und fern den emotional ergreifenden Klängen der Baden-Badener Philharmoniker unter freiem Himmel und machen es sich einen Abend lang dort gemütlich, wo sonst jeder Grashalm fein aufgetupiert wird. Damit Sie an diesem besonderen Abend auch kulinarisch voll auf Ihre Kosten kommen, halten wir für Sie besondere Delikatessen für Ihr Parknacht-Picknick bereit. In unseren Picknickkörben, die Ihnen fertig gerichtet zur Abholung im Brenners direkt gegenüber der bespielten Allee bereitstehen, verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten wie geräuchertem Färöer-Lachs mit kleinen Blinis und Meerrettich, Quiche Loraine, einer kleinen Flasche Rosé Champagner und vielem mehr. Eine große Brenners-Picknickdecke erhalten Sie natürlich dazu.

## **Datum**

Samstag, 29. Juli

## **Uhrzeit**

ab 21 Uhr

## **Ort**

Im Freien



# August



Jedes Jahr zieht die Dahlienpracht Baden-Badens tausende Besucher in die bezaubernde Bäderstadt. Die für Luxus und Stärke stehende Blume blüht jedes Jahr aufs Neue zu hunderten und taucht so unter anderem den Dahliengarten und die Klosterwiese in eine bunte Farbenpracht. Die schönsten Dahlien entdecken Sie natürlich in unserem Privatpark. Zeit für einen Spaziergang.





## So schmeckt Umami

***Pilze in fünf Gängen im Restaurant Wintergarten .....139 € p. P.***  
*optionale Weinbegleitung . . . . . 79.€ p. P. . . . .*

Ohne Zweifel ist das Leben der Pilze eine Wissenschaft für sich. Nicht von ungefähr schaffen es Werke von Sachbuchautoren wie dem britischen Mykologen Merlin Sheldrake oder dem österreichischen Forscher Robert Hofrichter, die sich mit dem verflochtenen Leben der stillen Waldbewohner auseinandersetzen, immer wieder in die gängigen Buchempfehlungen.

Wenn wir in ihren Werken blättern, dann interessiert uns vor allem, wie die Pilze sich auf dem Teller machen. Mit wie viel Fleiß wir uns der wissenschaftlichen Lektüre zugewandt haben, schmecken Sie am ersten Wochenende im August ab Freitag beim Dinner im Restaurant Wintergarten. Das Team um Küchenchef Stefan Naatz verwöhnt Ihre Geschmacksknospen bei fünf Gängen mit der besten Selektion aus heimischen Wäldern.

### ***Datum***

Fr. 4. bis So., 6. August

### ***Uhrzeit***

ab 18 Uhr

### ***Ort***

Restaurant Wintergarten

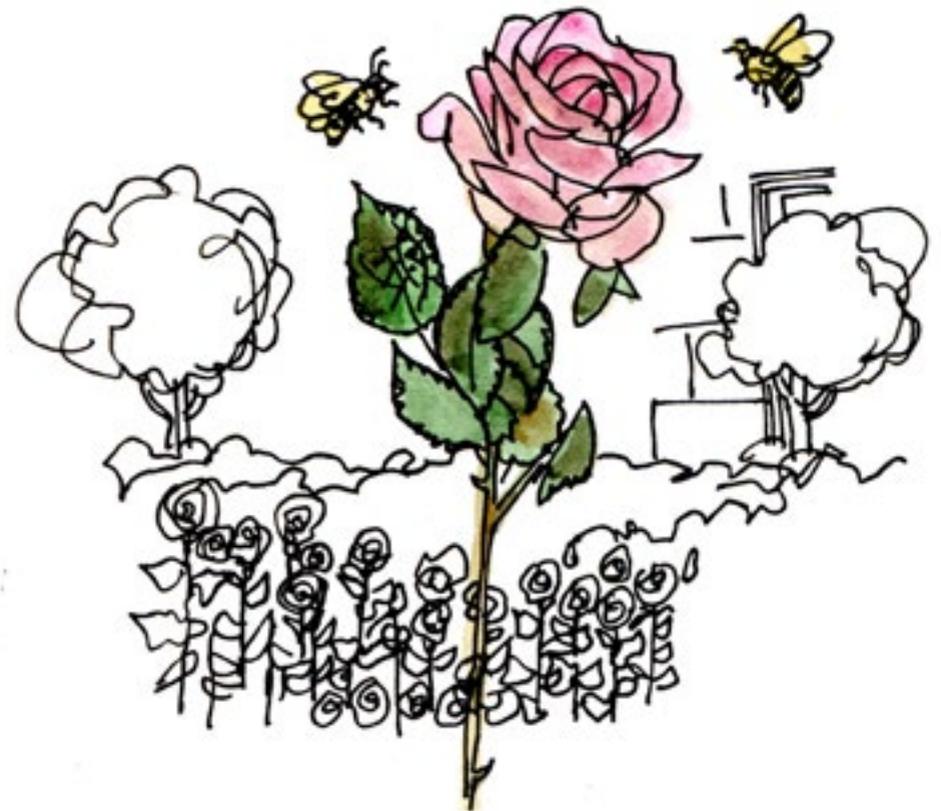
# September



Wenn Worte nicht genug sind...

Die Rose hat eine natürliche Eleganz und wird in vielen Kulturen als ein Symbol der Liebe, Romantik und Zuneigung gesehen. Die rote Rose herrscht über das Reich der Blumen mit einer mitreißenden Wirkung, besonders wegen den Kompositionen ihrer Blütenblätter in verschiedenen Farbnuancen.

Auch in der kulinarischen Welt hat die Rose längst ihren Platz gefunden – alle Rosensorten sind essbar und lassen sich zu blumigen Leckereien verarbeiten. Man sagt nicht um sonst, dass Liebe durch den Magen geht.



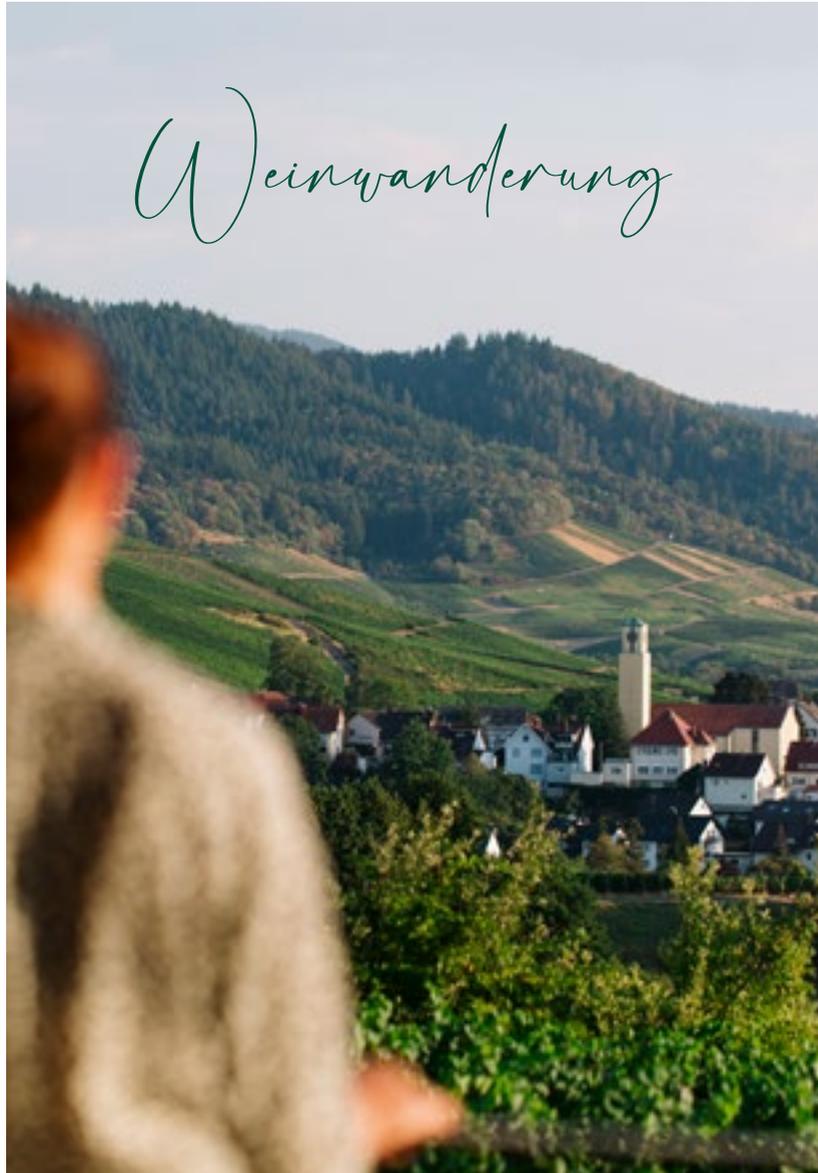


Foto: © L. Greiner/ Medienagenten

# KOPP

## ***Im Weinberg und bei der Lese mit Weingut Kopp..... 95 € p.P.***

Erleben Sie den Tag im Leben eines Winzers und begleiten Sie Sommelière Kristina Schantz auf einer Entdeckungsreise zum Ursprung des Weins. Bei einem Spaziergang in den Weinbergen des Baden-Badener Reblands lernen Sie den leidenschaftlichen Winzer Johannes Kopp kennen, der Ihnen die Kultur und das Verständnis für die edlen Tropfen näherbringt.

Wissen Sie zum Beispiel, wie man erkennt ob die Trauben bereit zur Lese sind oder welche besonderen Anforderungen der biologisch-dynamische Anbau an Winzer stellt? Nach einem kleinen theoretischen Diskurs, dürfen Sie auch selbst Hand bei der Ernte anlegen. Dabei stehen Genuss und Freude an erster Stelle. Nach einer kleinen Picknickpause, wartet eine Weinverkostung in der Vinothek auf Sie.

Übrigens: Die nächste Winzergeneration ist auch herzlich willkommen. Ihre Kinder dürfen kostenfrei teilnehmen.

*Reservierungen unter der Rufnummer 07221 900-890.*

*Festes Schuhwerk wird erbeten.*

### ***Datum***

Freitag 8. September

### ***Uhrzeit***

11 bis 16 Uhr

### ***Ort***

Weingut Kopp  
Ebenunger Straße 3  
76547 Sinzheim

# Oktober



Das Schmuckkörbchen blüht von Juni bis in den Herbst und ist mit seinen rund dreißig Arten nicht nur eine Augenweide, sondern hat auch essbare Blüten, mit denen sich Salate und Kuchen wunderbar schmücken lassen. Kosten Sie doch mal von der Blüte bei einem kleinen Herbstspaziergang in unserem Privatpark.





Éleveur de fromages  
**ANTONY**

## Affineur Maitre Antony

**Maitre Antony x Fritz & Felix in 4 Gängen..... 99 € p.P.**  
Optionale Weinbegleitung . . . . . 69€ p.P. . . . .

Wohl nur wenige Menschen können von sich behaupten, ihre wahre Leidenschaft so treffsicher gefunden zu haben, wie Bernard Antony. Der aus dem Elsass stammende «Maitre fromager affineur», so sein offizieller Titel, hat sein Leben voll und ganz dem Thema Käse verschrieben und wird von Kennern als der berühmteste Affineur der Welt bezeichnet. Käse-Affineure lassen nicht nur ausgesuchte Exemplare nach ganz besonderen Methoden reifen, sie veredeln ihre besten Reifungen auch mit allen möglichen Zutaten.

Dem feinen Geschmack des Käseflüsterers Antony vertrauen die besten Restaurants rund um den Globus und auch das Brenners verbindet seit Jahren eine tiefe Freundschaft mit der Fromagerie Antony. Gehen Sie mit uns am ersten Oktobersonntag auf Tuchfühlung mit dem Mann, von dem das Falstaff-Magazin behauptet, er habe Rohmilch im Blut. Mit im Gepäck hat Bernard Antony besondere Schätze aus seinen Reiferäumen, von denen Sie im Anschluss an das 4-Gang-Menü von Küchenchef Farid Fazel gemeinsam mit dem Meister an einer üppig bestückten Käsetafel kosten können.

### **Datum**

Sonntag, 1. Oktober

### **Uhrzeit**

18 Uhr

### **Ort**

Fritz & Felix Restaurant

## CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

### ***Gourmet-Menü meets Bollinger.....199 p. P.*** *5-Gänge-Menü mit prickelnder Begleitung*

Tradition, die verbindet: Am 7. Oktober treffen mehr als 150 Jahre Grandhotellerie auf fast 200 Jahre Champagner. Das berühmte Champagnerhaus Bollinger ist eines der letzten großen Häuser in der Champagne, das noch im Familienbesitz ist. Seit 1829 macht Champagne Bollinger große Weine mit einem kraftvollen, raffinierten und komplexen Stil, der die Aromen der Frucht in all ihren Dimensionen zum Ausdruck bringt. Dieser einzigartige Geschmack ist das Ergebnis einer besonderen Affinität für die Eleganz des Pinot Noir, eines außergewöhnlich großen eigenen Weinbergsbesitz von rund 170 Hektar und traditioneller Handwerkskunst bei kompromisslosem Qualitätsdenken.

Genießen Sie an diesem Samstagabend im Restaurant Wintergarten ein ausgezeichnetes Menü in fünf Gängen, die von edlen Tropfen aus dem Hause Bollinger begleitet werden. Moderiert wird der Abend von Brand Ambassador Thomas Hänle und unserer Sommelière Kristina Schantz.

#### ***Datum***

Samstag, 7. Oktober

#### ***Uhrzeit***

18:30 Uhr

#### ***Ort***

Restaurant Wintergarten





**Smokers Night ..... 99 € p. P.**

»RAUCHE WENIGER, ABER BESSER UND LÄNGER - MACHE EINEN KULT DARAUS, EINE PHILOSOPHIE«

Zino Davidoff war ein echter Lebemensch, der mit jeder Menge Verstand durch sein bewegtes Leben schritt und sein ausgeprägtes Gefühl für das Schöne im Leben nie aus den Augen verloren haben soll. Im Andenken an den Begründer der weltweit bekannten Marke DAVIDOFF laden wir Sie zu einer exklusiven Degustation edler Zigarren ein.

Für den Genießer-Abend im Brenners befüllt Maître Cigarier Wolfgang Schmid seinen Humidor mit allerlei edlen Tabakspezialitäten. Die genüssliche Zusammenkunft in unserer Smokers Lounge ist dabei etwas für echte Genießer und Zigarren-Neulinge gleichermaßen. Unter Wolfgang Schmid's Anleitung haben Sie das Einmaleins im Zigarrenrauchen, die Zigarrenetikette, schnell gelernt. Nach einer kleinen Konstruktions- und Formatschulung erfahren Sie, wie Sie Ihre Zigarre korrekt anschneiden, richtig anzünden und genießen. Barchef Benjamin Schreiber hält dazu noch jede Menge Tipps für das perfekte Drink-Pairing bereit, denn mit dem richtigen Cognac, Brand oder Whiskey kommen die Aromen in einer perfekten Harmonie zusammen. Letztlich heißt es auch an diesem Abend: Probieren geht über studieren. Cheers!

**Datum**

Donnerstag, 19. Oktober

**Uhrzeit**

ab 19 Uhr

**Ort**

Smokers Lounge



# Zwei Küchenrevolutionen

**Four Hands Dinner mit Sternekoch Mirko Gaul.....165 € p. P.**  
 6-Gänge-Menü inkl. Apéro und Weinbegleitung

»FRITZ & FELIX trifft TAKU« heißt soviel wie »erstklassige Cuts und feinsten Fisch vom Grill treffen auf asiatisch inspirierte Kompositionen mit puristischer Geradlinigkeit.«

So verschieden die Kochstile von Chef Farid Fazel und Sternekoch Mirko Gaul auch sein mögen, so viel verbindet die beiden Spitzenköche miteinander. Beide Tellerkünstler sind bekannt für ihre ungenierte Experimentierfreude und beide brechen ein Stück mit der Tradition ihrer angestammten Grandhotels. Fazel und Gaul stellen mit ihren Restaurants eindrucksvoll zur Schau, dass Casual Fine Dining-Konzepte auch für wahrhaft klassische Traditionshäuser wie das Brenners und das Excelsior Ernst eine echte Bereicherung darstellen.

Genießen Sie mit uns an diesem Abend bunte Variationen in sechs Gängen, die das Beste aus Baden-Baden, Köln und der Welt in einer geschmackvollen Symbiose miteinander vereinen.

### **Datum**

Samstag, 21. Oktober

### **Uhrzeit**

ab 18 Uhr

### **Ort**

Fritz & Felix Restaurant



# Literarische Tea Time

**Lesung und Autorengespräch: Alexander Oetker ..... 69 € p. P.**  
inkl. Afternoon Tea mit einem Glas Champagner

Über sich selbst schreibt Bestsellerautor Alexander Oetker, dass er das gute Essen und das einfache Leben liebt. Dass es die Protagonisten seiner erfolgreichen Romane ihm darin gleichtun, ist ein offenes Geheimnis – eher seltener sind indes Zeilen zu lesen, in denen Oetker seiner Begeisterung für luxuriöse Umgebungen Raum macht.

Dabei geht Oetker als anonym Tester für das Genussmagazin Feinschmecker regelmäßig in den besten Restaurants ein und aus. In der ein oder anderen Reise-Kolumne, die seiner

Journalistenfeder entspringt, hält er seine Leidenschaft für Leichtigkeit und Luxus nicht zurück. So hat der gebürtige Ost-Berliner seinen Lesern hier und da auch schon verraten, dass er sich im Brenners Park-Hotel pudelwohl fühlt.

Warum das so ist, fragen wir ihn doch am besten selbst. Gelegenheit dazu haben Sie bei einer gemütlichen Tea-Time am 28. Oktober im Brenners. Dem moderierten Autorengespräch werden sich eine kleine Lesung und eine offene Fragerunde anschließen.

**Datum**  
28. Oktober

**Uhrzeit**  
15:30 Uhr

**Ort**  
Orangerie

# November

Die wunderschöne Kamelie fühlt sich für gewöhnlich in wärmeren Gefilden Ostasiens heimisch. Die guten Bedingungen, welche die Thermalquellen in Baden-Baden schaffen, sorgen dafür, dass die eher kälteempfindlichen Gewächse bis in den Winter hinein rund um den Florentinerberg in Blüte stehen.

Quell purer Freude: Was die Thermalquellen für die Kamelie ist, markiert das Brenners für unsere geschätzten Gäste und so führen wir Sie mit einer Reihe verschiedenster Events durch den Monat November.



***Gans köstlich mit unserer traditionellen Martinsgans..... 299 €***

*Gans für 4 Personen inkl. Beilagen*

Genießen Sie den Martinstag und die Weihnachtszeit unbeschwert mit Ihren Liebsten. In unserem Restaurant Wintergarten verwöhnt Sie das Genussteam um Küchenchef Stefan Naatz in bester deutscher Weihnachtstradition mit dem Klassiker der Festtage. Unsere Oldenburgische Gans aus biologischer Haltung servieren wir Ihnen mit Rotkohl, Kartoffelklößen, glasierten Maronen, Gänsejus und jeder Menge Liebe fürs Detail.

***Datum***

Sa., 11. November  
bis Di., 26. Dezember

***Uhrzeit***

ab 18 Uhr

***Ort***

Restaurant Wintergarten



**Gans bequem  
mit dem Gänsetaxi**

249 €

*Gans für 4 Personen  
inklusive Beilagen*

*Wir bringen Ihnen unsere  
kulinarischen Köstlichkeiten  
bis in die eigenen vier Wände .  
Innerhalb des Stadtgebiets  
Baden-Baden sogar kostenfrei .*

*Bitte tätigen Sie Ihre  
Bestellung mit einem Vorlauf  
von mindestens 24 Stunden  
unter der Telefonnummer  
07221 900 890*





*Über sich selbst schreibt Konstantin Baum (40), der 2015 zum jüngsten deutschen Master of Wine aller Zeiten erkoren wurde, dass er tut, was er tut, damit die Welt besser schmeckt. Wie gut er seine Mission umsetzt, zeigen seine vielen internationalen Auszeichnungen und seine wachsende Fanbase. Mit rund 115 000 Abonnenten und mehreren Millionen Aufrufen betreibt Baum einen der stärksten Youtube-Kanäle der Welt zum Thema »Wein«. Auf die Tatsache, dass der gebürtige Bielefelder die Genussregion Baden vor Jahren zu seiner neuen Heimat auserkoren hat, können sich die Badischen Winzer also wirklich etwas einbilden.*

### ***Geschmackliche Reise durch das Weinland Baden ..... 199 € p. P.***

*Weinverkostung begleitet von einem 6-Gang-Menü, inkl. Softgetränke*

In Baden hat sich in den vergangenen Jahrzehnten viel getan und unsere sonnenverwöhnten Weine sind weltweit erfolgreich. Doch können die Tropfen der badischen Winzer den lobbesungenen Nachbarn aus dem Burgund schon das Wasser reichen?

Am 11. November fragen wir einen, der es wissen muss: Master of Wine Konstantin Baum, der auf seinen Reisen um die Welt von aberhundert Weinen gekostet hat, nimmt Sie mit auf eine geschmackliche Entdeckungsreise durch das Weinland Baden.

Bei der moderierten Verkostung, die von Küchendirektor Sebastian Haverkemper mit sechs Gängen genussvoll unterfüttert wird, schmecken Sie sich durch Baum's badische Lieblinge und lernen so die typischen Anbaustile entlang der oberrheinischen Tiefebene kennen. Erleben Sie gemeinsam mit uns einen heiteren Abend voller Genüsse und lernen Sie die Region von ihrer geschmackvollen Seite kennen.

#### ***Datum***

Sa., 11. November

#### ***Uhrzeit***

18 Uhr

Zu Baum's Youtube-Channel geht's hier:

@KonstantinBaumMasterofWine





***Royal Tea Time mit Michael Begasse..... 79 € p. P.***  
*inkl. Afternoon Tea Buffet mit einem Glas Champagner*

Was für ein Jahr für die Britischen Royals. Noch vor der Jahrhundert-Krönung von König Charles III. in der Westminster Abbey in London brüskiert sein Sohn Harry den neuen König, dessen Frau und seinen Bruder William mit seiner Skandal-Biografie, die sich weltweit millionenfach verkauft. Der wilde Prinz, der sich nur als ‚Reserve‘ sieht, teilt öffentlich aus und die Familie, sie schweigt. Auch beim umjubelten Deutschland-Besuch des neuen Monarchen mit seiner Frau Camilla.

Hat die Queen Consort, die jahrelang als ‚Rottweiler‘ beschimpft wurde, sich inzwischen in die Herzen der

Menschen gearbeitet und wie groß ist immer noch der lange Schatten von Prinzessin Diana? Wie schafft deren Sohn Prinz William und seine Frau Kate die Doppelbelastung als Eltern dreier kleiner Kinder und der Rolle als Prinz und Prinzessin von Wales?

Fragen über Fragen, die Ihnen RTL Adelsexperte Michael Begasse bei unserer Royal Teatime definitiv alle beantworten kann. Denn der Journalist war auch in diesem Jahr immer live da vor Ort, wo auch die Royals waren. Und an diesem Wochenende ist er wieder bei uns, im Brenners Park-Hotel & Spa. Welcome.

***Datum***

Sonntag, 12. November

***Uhrzeit***

14:30 bis 16:30 Uhr

***Ort***

Orangerie

***Thanksgiving Dinner*..... 99 € p. P.**  
*5-Gänge-Menü*

Der traditionelle Feiertag, der in den USA zu den wichtigsten Familienfesten zählt, darf bei uns im Brenners natürlich nicht fehlen. Und was ist nach Dankbarkeit der Mittelpunkt des Abends? Natürlich das Festessen.

Das Thanksgiving-Dinner in fünf Gängen im Fritz & Felix Restaurant bietet Ihnen den idealen Rahmen, um mit Familie und Freunden gemeinsam Danke zu sagen. An diesem Abend verwöhnen wir Sie in der Open Kitchen mit allerlei traditionellen Köstlichkeiten.

*Happy Thanksgiving!*

***Datum***

Donnerstag, 23. November

***Uhrzeit***

ab 18 Uhr

***Ort***

Fritz & Felix Restaurant



Foto: © sonyakamoz - stock.adobe.com

# Dezember

Wie der Name schon verrät, blüht die Christrose über die Weihnachtszeit und wird wegen ihren auffallend großen Blüten auch Schneerose genannt.

Sie hat es von Südostasien nach Europa geschafft und jetzt steht der Frühblüher für Hoffnung in der kalten Jahreszeit – ganz so wie unsere individuellen Programme verzaubert die Christrose alle um sie herum und zeigt uns, wie schön der Winter sein kann.



**»Wie leide ich vor Sehnsucht!**

**Wäre es doch Weihnachten!«**

–Hans Christian Andersen

Zur Winter-Weihnachtszeit locken zahlreiche Attraktionen tausende Besucher aus aller Welt in die Welterbestadt Baden-Baden. Nach Ihrem gemütlichen Winterspaziergang entlang der Lichtentaler Allee vor der märchenhaften Schwarzwald-Kulisse verwöhnen wir Sie im Brenners Park-Hotel mit einer Teezeit in der gemütlichen Kaminhalle oder mit einer Winter-Wohlfühl-Massage, die alle Strapazen, die Sie das Jahr über ertragen haben, vergessen macht.

Unser Winterprogramm für das Jahr 2023 und eine Übersicht unserer kulinarischen Highlights, welche die Festtage begleiten, erhalten Sie ab dem frühen Winter auf Anfrage oder auf unserer Website unter [www.brenners.com](http://www.brenners.com).



### **Silvester-Menüs in unseren Restaurants**

Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss: Stoßen Sie auf einen unvergesslichen Jahreswechsel an und freuen Sie sich auf eine atemberaubende Silvesternacht. Mit exklusiven Gala-Menüs vor der glanzvollen Kulisse der Lichtentaler Allee bereiten wir Ihnen einen unvergleichlichen Jahresabschluss. Um 23:30 Uhr starten wir den Countdown zum Jahreswechsel auf unseren Terrassen und Sie haben Gelegenheit, mit Ihren Liebsten auf das Jahr 2024 anzustoßen.



# Time to shine

## **Die große Bühne für Ihre persönlichen Glanzmomente**

Schon länger als 150 Jahre steht das Brenners Park-Hotel & Spa für eindrucksvolle Grandhotellerie und schafft unvergessliche Erinnerungen. Ganz gleich ob Honeymoon, Hochzeit, Taufe oder der runde Geburtstag – für Ihre persönlichen Sternstunden bietet das Brenners den perfekten Rahmen. Mit viel Liebe zum Detail plant und betreut unser starkes Event-Team Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren persönlichen Wünschen.

Erschaffen auch Sie sich unvergessliche Erinnerungen im Brenners Park-Hotel & Spa. Unser Veranstaltungsteam steht Ihnen unter der Rufnummer 07221 900-235 jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.



## **Stéphanie Wellbeing-Verwöhnprogramm..... 3,5 Std. für 550 €**

Erst ein glücklicher und entspannter Geist bringt den Körper richtig zum Strahlen. Eine Massage ist ein echter Alltags-Hack, der für Erholung sorgt und die kleinen Glücksboten im Körper aktiviert. Bei Ihrer Massage passen unsere geschulten Therapeuten mit ihren erfahrenen Händen jeden Griff speziell auf Ihre Bedürfnisse an, um Ihren Körper von Kopf bis Fuß zu vitalisieren. Abgerundet wird unser Verwöhnprogramm mit einer Gesichtsbildung und einer Spa-Maniküre oder Pediküre. Somit sind Sie perfekt für Ihren großen Auftritt am Gala-Abend oder andere Anlässe vorbereitet.

### **Für Sie**

- *Aromaölmassage*
- *Augustinus Bader Superior Gesichtsbildung*
- *wahlweise Spa-Maniküre oder Pediküre mit Lack*

### **Für Ihn**

- *Stéphanie Signature Massage*
- *SkinCeuticals Gesichtsbildung*
- *wahlweise Spa-Maniküre oder Pediküre*

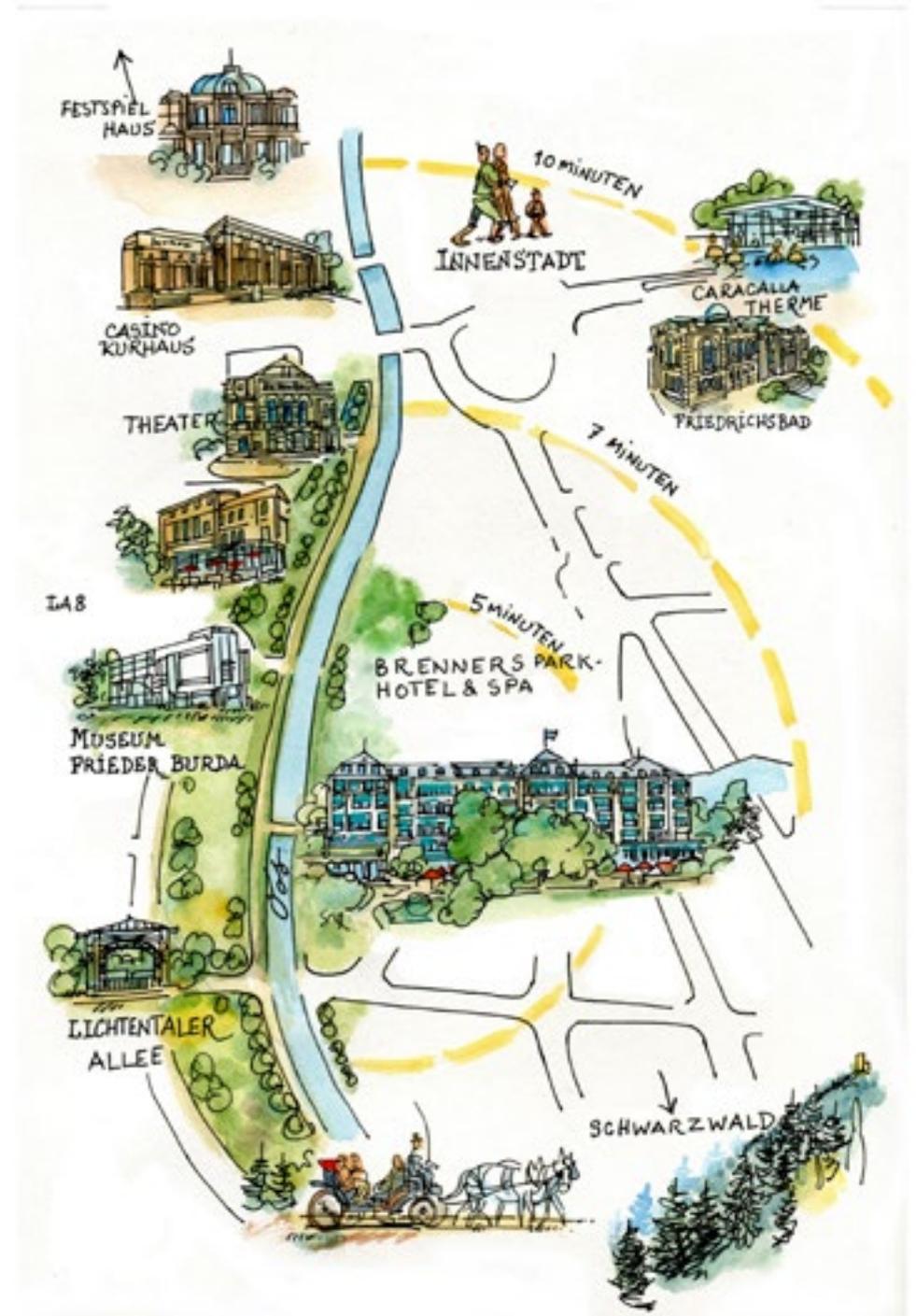


*Zahlreiche weitere Verwöhnangebote finden Sie in unserer Spa-Broschüre unter [www.brenners.com](http://www.brenners.com)*

# BADEN-BADEN

The good-good life.

Die UNESCO-Welterbestadt Baden-Baden steht für das good-good life mit weltoffener Gastlichkeit, echten Genusshöhepunkten, Kunst und Kultur auf internationalem Spitzenniveau und atemberaubenden Naturerlebnissen. Das alles erreichen Sie ohne Stau und Stress bei einem Spaziergang durch die autofreien Altstadtgassen mit ihrem mondänen Flair oder ganz stilecht bei einer Kutschfahrt entlang der bezaubernden Lichtentaler Allee. Unsere Clefs D'Or Concierges um Chef-Concierge Marcus Schindler arrangieren Ihnen auf Wunsch die perfekte Reiseroute durch unsere schöne Bäderstadt.





[www.brenners.com](http://www.brenners.com)

Brenners Park-Hotel & Spa  
Schillerstraße 4/6, 76530 Baden-Baden  
@brennersparkhotel · @villastephanie · @fritzxfelix  
Reservierungen unter 07221 900-890

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels