

BrennersFrühstück



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN

Guten Morgen liebe Gäste,

da ein guter Tag gemeinhin mit einem guten Frühstück beginnt, bereiten wir Ihnen im Brenners eine Auswahl an handverlesenen Produkten, die vorwiegend aus der direkten Nachbarschaft, dem nördlichen Schwarzwald und der Region stammen.

Mein persönlicher Tipp: Kosten Sie von unserem Brenners-Honig, den wir aus dem Ertrag unserer hauseigenen Bienenvölker schöpfen.



Ihr Küchendirektor Sebastian Haverkemper

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK | 39 €

Heißgetränke, frisch gepresste Obstsäfte, Brötchen und hausgemachte Patisserie-Spezialitäten vom Buffet

BRENNERS FRÜHSTÜCK | 55 €

Heißgetränke, frisch gepresste Obstsäfte, Brötchen, hausgemachte Patisserie-Spezialitäten vom Buffet und eine Auswahl aus dem Folgenden:

EIERSPEISEN

mit frischen Eiern vom Biohof Aßmus in Mühlacker

Rührei, Spiegelei, gekochtes Landei

Pochiertes Ei auf Toast

Ei Benedict

pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, gekochter Schinken, englischer Muffin

Omelette Natur oder aus Eiweiß

Der Mix macht's

Wunschweise bereiten wir Ihnen das Rührei oder Omelette mit Schnittlauch, Zwiebeln, Pilzen, Tomaten, Spinat, Kochschinken, Bacon, Räucherlachs, Paprika und/oder Käse zu.

DER GESUNDE START IN DEN TAG

Grüne Klassiker aus der Villa Stéphanie

AVOCADO ON TOAST

*wahlweise mit Paleo- oder Sauerteig-Brot
und zusätzlich mit Schwarzwälder Schinken, Lachs,
pochiertem Ei oder Tomate*

VEGANE VILLA STÉPHANIE BOWL

*Weißer Reis mit Tofu, Wasabi Shoyu, Avocado,
Tomate, Gurke, Edamame, Mungosprossen, Radieschen*

HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN

Brenners Strammer Max

Geröstetes Krustenbrot mit gebratenem Schwarzwälder Schinken
und Spiegelei

Weißwürstchen mit süßem Senf

Radeberger Würstchen mit Brenners Senf

Geflügelbratwurst

Badische Bratwürstchen

Knuspriger Frühstücksspeck

Veganes Kartoffelrösti mit gegrillten Pilzen und Kirschtomaten

SÜSSES

Pancakes mit Nougat-Creme oder saisonalen Beeren / knusprigen Bacon

Belgische Waffel mit Heidelbeer-Ragout

Crêpes mit Zimtzucker

Porridge als kerniger Klassiker oder mit dreierlei Beeren

Wasser oder Milch

Toppings: Früchte der Saison, Kokosraspeln, Apfelmus und Nussmix

Kleine Beerenauswahl

SPEZIALITÄTEN

Selektion aus lokalem Aufschnitt

Bei Fragen zu unserer Wurstausswahl, geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Fleischsalat

Roastbeef

Pastrami

Gefügelschinken

Caprese

Räucherlachs oder Graved Lachs

Lokal geräucherte Forelle

Shrimp Cocktail

Sahnemeerrettich, Dill - Senf Sauce, Cocktail Sauce, Remoulade Sauce

Rohkost mit Hummus

SMOOTHIES

„Purple“ - Himbeer, Orange, Heidelbeere, Banane, Apfel

„Yellow“ - Maracuja, Mango, Banane, Apfel, Orange

„Green“ - Matcha, Ingwer, Grünkohl, Birne, Spinat, Banane, Apfel

CEREALIEN & MÜSLI

Früchte Müsli

Cornflakes

Haferflocken

Schokoladen Müsli

Apfel-Granola

VEGAN & LAKTOSEFREI & CO.

Selektion aus Gluten freiem Brot & Toast

Milchalternativen

Reisdrink

Sojadrink

Laktosefreie Milch

Haferdrink

Laktosefreie Joghurts in den
Geschmacksrichtungen

Mandeldrink

Natur und Erdbeere, Kirsche und Vanille

Auf Wunsch lassen sich unsere Frühstücksoptionen vegan, glutenfrei und laktosefrei für Sie gestalten. Gerne steht Ihnen unser Frühstücksteam hierzu mit Empfehlungen und weiteren Informationen zur Seite.

Bitte sprechen Sie uns auch jederzeit gerne an im Falle von besonderen diätischen Anforderungen sowie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien.



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
BADEN-BADEN