



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: Die Genussregion Baden trifft auf französische und asiatische Einflüsse, denn Küchenchef Alexander Mayer komponiert hier aus ausgesuchten regionalen Produkten seine *Grande Cuisine* mit modernen Akzenten.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt!



Alexander Mayer
Küchenchef Wintergarten
&
das Wintergarten Team

Lunch 12-14h

VORSPEISEN

Leicht gebeizter Ikarimi Lachs



mit Zitronengras, Kokos, Ananas und Macadamia

32 €

Ochsenmaulsalat „Wintergarten“



mit Périgord-Trüffel, Brokkoli, Tonburi,
Frisée-Salat und Röstschalotten

29 €

Lauwarmer Salat von weißem und grünem Spargel



mit provenzalischem Olivenöl, Salbei, gereiftem Pecorino,
Penja-Pfeffer und Pinienkernen

26 €

ZWISCHENGERICHTE

In Tempura gebackener Kaisergranat

mit Safran-Miso-Schaum, Avocadocreme
und Furikake auf Edamame-Fondue

39 €

als Hauptgang: 71 €

Gänsestopfleber „Himmel und Erde“

gebratene Foie Gras mit karamellisierten Soja-Schalotten
und Golden-Delicious-Kompott auf Kartoffel-Mousseline

32 €

Geschäumte Velouté vom badischen Spargel

mit Spargel-Raviolo, Kurkuma, Orange und Belper Knolle

21 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Fregola Sarda „wie ein Risotto serviert“

mit Tomatentexturen, Scamorza
und karamellisierten Rauchmandeln

28 €

Komposition vom badischen Spargel **und frischen Morcheln**

mit Pistazien-Vinaigrette, Kratzete, Tonburi
und Frühlingskräutern

39 €

FISCH

Konfierter Wildfang-Seeteufel

mit Eisenkraut-Schaum, Guanciale, Petersilienwurzel
und dicken Bohnen

40 €

Lachsforelle aus Baden-Baden

mit Pistazien-Vinaigrette, Sommerkürbis, Artischocken
und Taggiasca-Olive

34 €

FLEISCH

Zweierlei vom Pfälzer Lamm

Rücken mit Purple-Curry-Jus, Couscous, Kichererbsen und Aprikose
Ragout aus der Oberschale mit Salzzitrone und griechischem Joghurt

41 €

Entenbrust aus der Challans und badischer Spargel

mit lauwarmer Holunderblüten-Vinaigrette,
geräuchertem Entenschinken, Kratzete und Frühlingskräutern

39 €

KÄSE

Diablotin von hausgebackenem Sauerteigbrot und Roquefort „Papillon“

mit Banyuls-Reduktion, frischen Trauben
und karamellisierten Walnüssen

23 €

DESSERT

Texturen der heimischen Erdbeere

mit griechischem Joghurt, Cornflakes und Basilikumgranité

18 €

Geschmorter Rhabarber

mit weißem Schokoladenschaum, Yuzu und Estragonsorbet

20 €

Piemonteser Haselnuss

mit Sauerkirsche, Espresso, Amaranth & Nougat

19 €

Sorbetvariation „Oos-Steine“

17 €

BRENNERS KLASSIKER

Gemischte saisonale Blattsalate



in Himbeeressig-Vinaigrette, frischen Trauben,
gerösteten Nüssen und Kernen

19 €

Original Wiener Schnitzel

mit badischem Kartoffel-Gurkensalat
und handgerührten Preiselbeeren

41 €

Brenners Apfelfannkuchen



mit Sauerrahmeis
(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

19 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen)



mit Himbeercoulis
(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

19 € pro Person

Die Geschichte zum Eisauflauf Stéphanie:

*Der Ursprung dieser köstlichen Kreation aus Eis, Frucht & Sahne
reicht weit mehr als 100 Jahre zurück.*

*Camille Brenner, welcher das Hotel 1881 von seinem Vater geerbt hatte,
benannte diese süße Versuchung nach seiner Tochter Stéphanie,
welche dieses Dessert liebte und es bei jeder sich bietenden Gelegenheit genoss.*

*Auch nach über 100 Jahren genießt und liebt man
unseren Eisauflauf Stéphanie.*

Dinner 18-22h

„STRASBOURG – BADEN-BADEN“

Prolog

Ochsenmaulsalat „Wintergarten“  

mit Périgord-Trüffel, Brokkoli, Tonburi,
Frisée-Salat und Röstschalotten

29 €

In Tempura gebackener Kaisergranat

mit Safran-Miso-Schaum, Avocado-creme
und Furikake auf Edamame-Fondue

39 €

als Hauptgang: 71 €

Lachsforelle aus Baden-Baden  

mit Pistazien-Vinaigrette, Sommerkürbis, Artischocken
und Taggiasca-Olive

34 €

Entenbrust aus der Challans und badischer Spargel 

mit lauwarmer Holunderblüten-Vinaigrette,
geräuchertem Entenschinken, Kratzete und Frühlingskräutern

39 €

**Diablotin von hausgebackenem Sauerteigbrot
und Roquefort „Papillon“** 

mit Banyuls-Reduktion, frischen Trauben
und karamellisierten Walnüssen

23 €

Texturen der heimischen Erdbeere 

mit griechischem Joghurt, Cornflakes und Basilikumgranité

18 €

Epilog

Degustationsmenü in 6 Gängen zu 165 €

Entdeckungsreise in 4 Gängen zu 105 €
(Ochsenmaulsalat / Lachsforelle / Ente / Erdbeere)

Ausflug in 3 Gängen zu 85 €
(Ochsenmaulsalat / Ente / Erdbeere)

„INNOVATION - TRADITION“

Prolog

Leicht gebeizter Ikarimi Lachs

mit Zitronengras, Kokos, Ananas und Macadamia

32 €

Gänsestopfleber „Himmel und Erde“

gebratene Foie Gras mit karamellisierten Soja-Schalotten
und Golden-Delicious-Kompott auf Kartoffel-Mousseline

32 €

Konfierter Wildfang-Seeteufel

mit Eisenkraut-Schaum, Guanciale, Petersilienwurzel
und dicken Bohnen

40 €

Zweierlei vom Pfälzer Lamm

Rücken mit Purple-Curry-Jus, Couscous, Kichererbsen und Aprikose
Ragout aus der Oberschale mit Salzzitrone und griechischem Joghurt

41 €

Diablotin von hausgebackenem Sauerteigbrot und Roquefort „Papillon“

mit Banyuls-Reduktion, frischen Trauben
und karamellisierten Walnüssen

23 €

Piemonteser Haselnuss

mit Sauerkirsche, Espresso, Amaranth und Nougat

19 €

Epilog

Degustationsmenü in 6 Gängen zu 165 €

Entdeckungsreise in 4 Gängen zu 105 €
(Lachs / Gänsestopfleber / Lamm / Piemonteser Haselnuss)

Ausflug in 3 Gängen zu 85 €
(Lachs / Lamm / Piemonteser Haselnuss)

„ODE AN DEN SPARGEL“

Prolog

Lauwarmer Salat von weißem und grünem Spargel

mit provenzalischem Olivenöl, Salbei, gereiftem Pecorino,
Penja-Pfeffer und Pinienkernen

26 €

Geschäumte Velouté vom badischen Spargel

mit Spargel-Raviolo, Kurkuma, Orange und Belper Knolle

21 €

Fregola Sarda „wie ein Risotto serviert“

mit Tomatentexturen, Scamorza
und karamellisierten Rauchmandeln

28 €

Komposition vom badischen Spargel und frischen Morcheln

mit Pistazien-Vinaigrette, Kratzete, Tonburi
und Frühlingskräutern

39 €

Diablotin von hausgebackenem Sauerteigbrot und Roquefort „Papillon“

mit Banyuls-Reduktion, frischen Trauben
und karamellisierten Walnüssen

23 €

Geschmorter Rhabarber

mit weißem Schokoladenschaum, Yuzu und Estragonsorbet

20 €

Epilog

Degustationsmenü in 6 Gängen zu 145 €

Entdeckungsreise in 4 Gängen zu 105 €
(Salat / Fregola Sarda / Spargel Komposition / Rhabarber)

Ausflug in 3 Gängen zu 80 €
(Salat / Spargel Komposition / Rhabarber)

Darf es etwas Klassik sein?

Sorbetvariation „Oos-Steine“



17 €

Brenners Apfelfannkuchen



mit Sauerrahmeis
(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

19 €

Eisauflauf Stéphanie (ab 2 Personen)



mit Himbeercoulis
(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

19 € pro Person

Die Geschichte zum Eisauflauf Stéphanie:

*Der Ursprung dieser köstlichen Kreation aus Eis, Frucht & Sahne
reicht weit mehr als 100 Jahre zurück.*

*Camille Brenner, welcher das Hotel 1881 von seinem Vater geerbt hatte,
benannte diese süße Versuchung nach seiner Tochter Stéphanie,
welche dieses Dessert liebte und es bei jeder sich bietenden Gelegenheit genoss.*

*Auch nach über 100 Jahren genießt und liebt man
unseren Eisauflauf Stéphanie.*



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