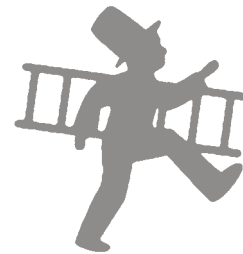


*Überall, wo Süßes auf einer Kaffeetafel oder bei einer  
Feier gereicht wird, darf sie keinesfalls fehlen:*

## DIE ETAGERE



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA  
BADEN-BADEN



*Silvester 2016*

ORANGERIE

Das gesamte Team vom  
Brenners Park-Hotel & Spa wünscht Ihnen  
einen guten Start ins Neue Jahr!

## Menu

### OSIETRA KAVIAR AUF CHAMPAGNERGELEE

Schottischer Wildlachs mit Zitrone gebeizt auf  
Meerrettich-Gurke

Langostino mit Zitronenmelisse und  
fruchtigem Couscous

Tatar vom Taschenkrebs mit Radieschen  
und Schnittlauch



### ROULADE VON DER ATLANTIK SEEZUNGE UND BRETONISCHEM HUMMER

Selleriecreme und Krustentierschaum



### PERLUHNESSENZ MIT TRÜFFELRAVIOLI

Entenleber Royal



### JAKOBSMUSCHEL UND SEETEUFEL

Grüner Spargel und Safranrisotto

Champagnersauce



### CRËPINETTE VOM KALBSFILET

Pastinakenpüree, kleine Möhren und Romanesco

Sauce Rouennaise



### LA BÛCHE DE SYLVESTRE

Valrhona Grand Cru Schokolade

Gewürzmandarinen und Namelaka Creme

Himbeersorbet

€ 395

*Everywhere, where sweets on a coffee table or  
at a party are served,*

**THE ETAGERE**

*cannot be missed*



**BRENNERS PARK-HOTEL & SPA**  
BADEN-BADEN



*New Year's Eve 2016*  
**ORANGERIE**

The entire team of  
the Brenners Park-Hotel & Spa wishes  
you a Happy New Year!

## Menu

### OSIETRA CAVIAR ON CHAMPAGNE JELLY

Scottish wild salmon bated with lemon on  
horseradish-cucumber  
King Prawn with lemon balm and fruity couscous  
Tatar of crab with radish and chive



### ROULADE OF ATLANTIC SOLE AND BRETON LOBSTER

Celery cream and crustacean foam



### ESSENCE OF GUINEA FOWL WITH TRUFFLE RAVIOLI

Duck liver royal



### SCALLOP AND MONKFISH

Green asparagus and saffron risotto  
Champagne sauce



### CRÈPINETTE OF VEAL SADDLE

Parsnip purée, baby carrots and romanesco  
Sauce Rouenaise



### LA BÛCHE DE SYLVESTRE

Valrhona Grand Cru chocolate  
Spiced tangerines and Namelaka cream  
Raspberry sorbet

€ 395

*Elle est absolument indispensable  
sur une belle table au café  
ou l'on vous sert des friandises  
ou de la confiserie :*

**L'ETAGERE**



**BRENNERS PARK-HOTEL & SPA**  
BADEN-BADEN



*Saint Sylvestre 2016*

**ORANGERIE**

Toute l'équipe du Brenners Park-Hotel & Spa  
vous souhaite une bonne entame  
pour la nouvelle année.

## Menu

### CAVIAR OSIETRA, GELÉE AU CHAMPAGNE

Saumon sauvage d'Écosse mariné au citron,  
concombre au raifort  
Langoustine à la mélisse de citron, couscous aux fruits  
Tartare de tourteau, radis, ciboulette



### SOLE DE L'ATLANTIQUE ET DE HOMARD BRETON

en paupiette, crème au céleri  
Mousse aux crustacés



### CONSOMMÉ CLAIR DE PINTADE RAVIOLES AUX TRUFFES

royal de foie de canard



### COQUILLE SAINT-JACQUES ET LOTTE

Asperges vertes, risotto au safran  
Sauce au Champagne



### CRÉPINETTE DE FILET DE VEAU

Purée de pastinaques, mini-carottes, romanesco  
Sauce Rouennaise



### LA BÛCHE DE LA SAINT-SYLVESTRE

Chocolat Valrhôna Grand Cru  
Mandarines aux épices, crème „Namelaka“  
Sorbet-framboises

€ 395

Повсюду, где сервируют сладости и кофе,  
а также на праздничных застольях,  
она всегда должна присутствовать на столе:

ЭТАЖЕРКА



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA  
BADEN-BADEN



*Новогоднее 2016*

ORANGERIE

Коллектив отеля Brenners Park-Hotel & Spa  
желает Вам счастливого Нового Года!

## *Меню*

### ОСЕТРОВАЯ ИКРА НА ЖЕЛЕ ИЗ ШАМΠΑНСКОГО

Шотландский лосось, маринованный лимоном  
на огурце с хреном

Креветка с мятой и фруктовым кус-кусом

Тартар из норвежского омара с редиской и зеленым  
луком



### РУЛЕТ ИЗ МОРСКОГО ЯЗЫКА ИЗ АТЛАНТИКИ И ОМАРА ИЗ БРЕТАНИ

Крем из сельдерея и взбитый в пену крабовый соус



### БУЛЬОН ИЗ ЦЕСАРКИ И РАВИОЛИ С ТРЮФЕЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Руаяль из утиной печени



### МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ И МОРСКОЙ ЧЕРТ

Шампанский соус

Зеленая спаржа и ризотто с шафраном



### КОЛБАСКИ «КРЕПИНЕТ» ИЗ ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ

Руанский соус

Пюре из пастернаков, мелкой моркови и капусты  
романеско



### НОВОГОДНЕЕ ПОЛЕНО

Шоколад «Вальрона гран крю»

Пряные мандарины и ванильный крем «намелака»

Малиновый сорбет

€ 395