

VORSPEISEN

Brenners Parksalat

Winterlicher Blattsalat mit gerösteten Walnüssen, Wachtelbrüstchen
Birnenkompott und Rapsöl-Apfelvinaigrette

18,00

Brenners Vitalsalat

Friséespitzen, Feldsalat und Shisokresse mit fruchtigem Dressing
Gambas und Jakobsmuscheln mit Orangen-Nusspesto und Crostini

19,00

Hausgemachter Wacholder-Rehschinken

Aus der Hegauer Privatjagd Graf Douglas
Johannisbeer-Walnussöldressing
Kleine Feigen aus dem Gewürzsud, Feldsalat und Pfeffer-Nussbrot

20,00

Gebeizte Oostal-Lachsforelle und Tatar vom Spitzkopfaal

Rote Beete Relish und Granny Smith-Meerrettichcrème

22,00



Unsere Spa-Cuisine-Gerichte sind speziell für Sie
nach der Ernährungs-Philosophie des Brenners abgestimmt.

SUPPEN

Kartoffelrahmsuppe

Perigordtrüffel und Jakobsmuschel

13,00

Crèmesuppe von Maronen

Dörrobst und geräucherte Entenbrust

11,00

Kraftbrühe vom Tafelspitz

Flädle und Wurzelgemüse

12,00



Essenz vom Rotwild

Maultäschle und Preiselbeerklößchen

14,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Badische Maultäschle

Mit jungem Blattspinat und Ziegenkäse gefüllt
Gemüse und Zwiebelschmelze

19,00



Hartweizen-Bandnudeln mit Bio-Eigelb legiert

Parmesanrahm
Mangold und eingelegter Perigordtrüffel

22,00

Butterkürbisrisotto

Frittierte Rosenkohlblätter und Crostini vom Pfeffer-Petersilienbrot

21,00

FISCH

Zanderfilet mit Gewürz-Streusel

Champagner-Rahmkraut, glasierte Trauben und Majorankartoffeln

29,00

Bodensee-Saibling mit geschmorten Gurken

Estragon-Senfsauce

Kleine Pilze, Muskatkürbis, Nusskartoffeln

28,00

Seeteufelkotelett in feinen Aromaten gebraten

Krebsschaumsauce

Meeresfrüchtersotto, Romanescoröschen und Sherrytomaten

32,00

Atlantik Heilbutt mit Kürbiskern-Pesto-Kruste überbacken

Gedämpfte Gemüse-Batonettes mit Kartoffelcrème

36,00

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

In Butterschmalz gebacken

Petersilienkartoffeln und bunter Marktsalat

32,00

Barbarie-Mais-Entenbrust

Preiselbeer-Balsamicojus

Glasierte weiße Rübchen mit Vanille und Ingwer

Gedämpfte Rosenkohlblätter und Kürbismousseline

36,00

Zwiebel-Rostbraten vom Hirschrücken

Pfeffercuvée und badische Spätburgundersauce

Rotkohl, breite Bohnen und Kartoffelcrêpe

32,00

Ragout vom Reh aus der Eigeltinger Privatjagd

In Spätburgunder geschmort

Herbstliches Gemüse

Muskat-Kürbis und handgeschabte Spätzle

27,00



KÄSE

Französische Käseauswahl

14,00

DESSERT

Brenners Apfelfannkuchen

Walnuss Krokant Eis
(Zubereitungszeit: 10-15 Minuten)

9,50

Jivara Schokoladenmousserolle

Im Haselnussmantel und mit marinierten Zitrusfrüchten

12,00

Dreierlei von Birne und Karamell

Maccaron, Mousse und Sorbet

11,00

Vanille Creme Brûlée

Blaubeeren und Kardamon-Gelee

11,00

Gewürztraminerparfait

Exotische Früchte und Litschi-Sorbet

10,50

Eisauflauf Stephanie ab 2 Personen

Himbeermark
(Zubereitungszeit: 15-20 Minuten)

Pro Person 13,00