

*Paul Stradner und das Team des Brenners Park-Restaurant
heißten Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen
einen genussreichen Abend*

Menü Surprise

*Unter Berücksichtigung Ihrer Vorlieben stellt Ihnen Paul Stradner ein vielseitiges
Überraschungsmenü aus den Gerichten der Speisekarte zusammen.*

*Begleitend dazu serviert Ihnen unser Sommelier
Michael Heine den passenden Wein zu jedem Gericht.*

<i>5 Gänge</i>	<i>€ 145</i>	<i>Weinbegleitung Basis € 75</i>	<i>/</i>	<i>Premium € 111</i>
<i>6 Gänge</i>	<i>€ 160</i>	<i>Weinbegleitung Basis € 88</i>	<i>/</i>	<i>Premium € 124</i>
<i>7 Gänge</i>	<i>€ 175</i>	<i>Weinbegleitung Basis € 108</i>	<i>/</i>	<i>Premium € 144</i>



Vitalmenü

*Genießen Sie unser leichtes Menü,
welches frei von Lactose und Gluten, sowie Kohlenhydrate reduziert ist.
Die Gerichte des Vitalmenüs erkennen Sie in der Speisekarte anhand des Blattes* 

5 Gänge € 142



Vegetarisches Menü

*Es ist uns eine Freude vegetarisch für Sie zu kochen.
Diese Gerichte sind in der Speisekarte mit dem vegetarischen  gekennzeichnet.*

*4 Gänge € 105
5 Gänge inkl. Käse € 120*

*Natürlich stehen Ihnen auch alle Gerichte unserer Speisekarte **à la carte** zur Wahl.*

Kalte Vorspeisen

Feines von der Jumbo Wachtel

*Kichererbse / Junges Gemüse / Joghurt
Ras el Hanout*

€ 42



Marinierter bretonischer Hummer

*Wassermelone / Pastinake
Limequat / Krustentiergelee*

€ 60



Marinierte rote Spitz - Paprika

*Maisbrot / Mais / Zuckerschote
Soja - Vinaigrette*

€ 32

Imperial Kaviar 10 g oder 15 g

Tatar vom Schwarzwald Ochs / Blumenkohlblinis

€ 45 / 68

Imperial Kaviar 50 g klassisch serviert

Blumenkohlblinis / Creme Fraîche / Schnittlauch

€ 190

Warme Zwischengerichte



In Olivenöl geschmorte Zucchini

*Auberginenpüree / Zucchiniblüte
Kreuzkümmel - Bohnenragout / Pecorinoschaum*

€ 22

Norwegische Jakobsmuschel

*Kerbel - Sardellenaioli / Pinienkernkruste
Rucola / Schwarzwald - Arancini*

€ 40

Gebratener weißer Waller

Sellerie / Petersilie / junge Champignons

€ 42

Glasiertes Kalbsbries

*Kräuter - Eierflädle / Fenchel / Kartoffel
Holunderblüten - Vinaigrette*

€ 42

Hauptgänge



Babykohlrabi und wilder Brokkoli

Laugenknödel / Steirisches Kürbiskernöl / Spiegelei

€ 35

Gebratener Rochenflügel

Zitrusnoten / Beurre Blanc
Pak – Choi / Steinpilze

€ 48



Geangelter wilder Wolfsbarsch

Muschelsud / Artischocke / Frühlingslauch / Salatherzen

€ 74

Wildente von Jean Claude Miéral

Süßkartoffel / Granny Smith Apfel / Keulenkompott
Zitronengrasschaum / Wildentenjus

€ 60



Maishähnchenbrust

Brunnenkressepesto / Schwarzwald - Miso
Rapsöl - Vinaigrette

€ 55

Für 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Rehrücken Baden-Baden

*in drei Akten serviert
Version des Brenners Park – Restaurant*

€ 160 für zwei Personen

Käse



Auswahl von Rohmilchkäse

Fromagerie Antony / Vieux - Ferrette

€ 25

Desserts



Geschmorte Feige

Cassis / Kalamansi / Marsala Zabaione

€ 19



Kreation von der Grand Cru Bio Kuvertüre

Ananas / Karamel / Maracuja

€ 20



Feines von der Birne

*Haselnusscreme / Quinoa / Himbeere
Champagner-Sud*

€ 19

Unsere Grundprodukte beziehen wir von folgenden Lieferanten

Salzwasserfische, Krustentiere und Meeresfrüchte

*Südfisch Handels GmbH in Muggensturm
Frischeparadies in Stuttgart*

Imperial Kaviar

„caviar and more“ in Stuttgart

Kalb und Wild

Metzgerei Glasstätter aus Malsch – Völkersbach

Wildenten

*sind Geflügel aus der Bresse in Frankreich
und beziehen wir über Otto Gourmet*

Wachteln (Label Rouge)

*kommen aus der Region Châlon in Frankreich
und beziehen wir über Südfisch Handels GmbH in Muggensturm*

Maishuhn (Label Rouge)

*kommen aus der Region Landes in Frankreich
und beziehen wir über Frischeparadies in Stuttgart*

Obst und Gemüse

*Margots Paradies Gemüsebauer / Obst und Gemüsehandel Bühl – Moos
Früchte Christein Baiersbronn*