

SONNTAG, 19. APRIL 2026

10.00 – 14.30 UHR

Champagner Brunch

BEGINNEN SIE DEN SONNTAG IN ENTSPANNTER
ELEGANZ UND GANZ IM ZEICHEN DES GENUSSES

AB 10.00 UHR LADEN WIR ZU EINEM STILVOLLEN
CHAMPAGNER-BRUNCH, DER KLASSISCHE
BRUNCHKULTUR MIT AUSGEWÄHLTEN PRODUKTEN
UND EINER KULTIVierten CHAMPAGNERBEGLEITUNG
VERBINDET.

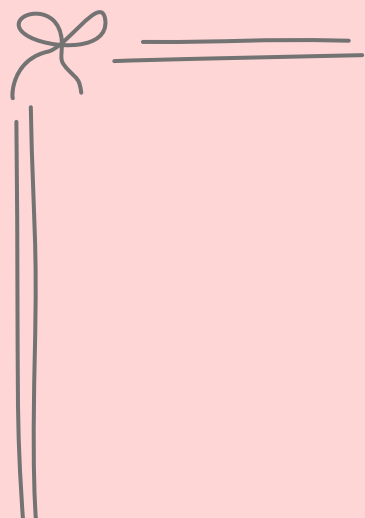
TICKET 69,00 €

**INKLUSIVE EINEM GLAS CHAMPAGNER
AUS DER MAGNUMFLASCHE -
SERVIERT VOM CHAMPAGNERHAUS
“MICHEL GONET” AUS ÉPERNAY**

WEITERE GETRÄNKE STEHEN IHNEN
A LA CARTE ZUR VERFÜGUNG.
JEDES ZUSÄTZLICHE GLAS CHAMPAGNER
SERVIEREN WIR ZU EINEM
VORZUGSPREIS VON 12,00 €



die **RATSSTUBEN**
leonhard bader



Champagner Brunch

GENIESSER-ETAGERE

KLASSISCH SERVIERT

BELLA ITALIA

CHARCUTERIE

PARMASCHINKEN · COPPA DI MILANO

TOMATE · BURRATA

HAMBURG MEINE PERLE

FISCH & KRUSTENTIERE - GRAVED LACHS · BÜSUMER KRABBen

REIBEKUCHEN · HONIG-SENF-DILLSOSSE

THE ENGLISH WAY

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

MIXED PICKLES · SCHNITTLAUCHREMOULADE

AUS DER BRUNCHKÜCHE – À POINT FÜR SIE ZUBEREITET

BIRCHER MÜSLI -MIT BANANE, GERIEBENEM APFEL UND FRISCHEN BEEREN

FRENCH TOAST - AHORNSIRUP

AVOCADO „CROAST“

CROISSANT MIT GUACAMOLE, POCHIERTEM EI,
RUCOLA UND FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN

CHICKEN CAESAR SALAD MIT UNSEREM HAUSGEMachten PARMESAN-
DRESSING

TATAR VOM BLUEFIN-THUNFISCH - JAPANISCH GEWÜRZT

KLEINES, KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL
AUS DEM KALBSRÜCKEN, KARTOFFEL-GURKENSALAT

TATAR DE BOEUF - VOM RINDERFILET MIT WACHTELSPIEGELEI

STEAK & EGG

KLEINES RINDERSTEAK AUS UNSERER REIFEKAMMER,
RÜHREI, BACON UND SAUCE BÉARNAISE

BADERS LEGENDÄRE HAUSGEMACHTE WEISSWÜRSTE
VATERSDORFER SÜSSER SENF NACH GEHEIMEM REZEPT

