



A P R | 2 0 2 6
5 & 6 | SONNTAG & MONTAG
II UHR

Beginnen Sie die Osterfeiertage in entspannter Atmosphäre – mit Zeit für Familie, Genuss und Muße. Unser Osterbrunch zelebriert den Feiertag bewusst und heißt den Frühling kulinarisch willkommen.

An Ostersonntag und Ostermontag laden wir **ab 11.00 Uhr** zu einem stilvollen Osterbrunch ein, der klassische Brunchkultur mit saisonalen, überwiegend regionalen Produkten und handwerklicher Küche verbindet. Freuen Sie sich auf eine großzügige Auswahl aus kalten und warmen Speisen, frisch zubereitet und mit der gewohnten Sorgfalt serviert.

AUSZÜGE AUS UNSEREM VORSPEISENBUFFET

- **Parmaschinken, Coppa di Milano, Bündner Fleisch, Tomaten mit original Mozzarella aus Kampanien** sowie Bircher-Müsli. Ergänzt wird das Angebot durch frisch gebackene Croissants von Le Nôtre sowie eine vielfältige Auswahl an Brot und Gebäck.
- **Aus Fluss und Meer** erwarten Sie ausgewählte Lachs-Spezialitäten, Büsumer Krabben, Garnelen, fein abgestimmter Oktopus-Salat sowie Sashimi vom Thunfisch – puristisch serviert, klar im Fokus des Produkts.
- **Als feste Komponente des Osterbrunchs** servieren wir Atlantikhummer, klassisch zubereitet und am Buffet angeboten, ergänzt durch frisch geöffnete Austern aus der Bretagne.
- **Traditionelle Spezialitäten** wie Baders legendäre hausgemachte Weißwürste mit süßem Senf, lauwarm servierter Fleischkäse sowie rosa gebratenes Roastbeef mit klassischer Remoulade runden das Vorspeisenangebot ab.
- Ergänzend servieren wir unsere **hausgemachte Pasta**, frisch zubereitet und direkt im Parmigiano-Reggiano-Laib geschwenkt.



A P R
5 & 6

2026

SONNTAG & MONTAG
11 UHR

A LA CARTE GERICHTE - A LA MINUTE FÜR SIE ZUBEREITET

Unsere warmen Brunch- und À-la-carte-Gerichte werden frisch für Sie zubereitet und ergänzen das Buffet um klassische und saisonale Gerichte aus unserer Küche.

Zur Auswahl stehen unter anderem:

- **Avocado-Croast mit Guacamole**, pochiertem Ei und Parmesan
- **Eggs Benedict sowie Trüffelrührei**

Ergänzt wird das Angebot durch eine klare **Consommé Double** mit feinen Flädle-Streifen

Darüber hinaus servieren wir **rosa gebratene Lammkoteletts** mit grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln, eine **24 Stunden geschmorte Ochsenbacke** mit Barolo-Jus und Kartoffel-Bärlauch-Püree, ein **Spargel-Ragout mit gebratener Maispoularde** sowie ein **gebratenes Lachsfilet mit Hummerschaumsoße** und wildem Reis.

SÜSSER ABSCHLUSS

Zum Abschluss servieren wir **klassische Dessertvariationen**, frisch zubereitet und à la minute angerichtet.

Vanilleeis mit heißen Himbeeren sowie klassisch servierte **Crêpes Suzette** bilden einen eleganten Ausklang.

GETRÄNKE

Während des Osterbrunchs sind Mineralwasser, Heißgetränke sowie ausgewählter Sekt inkludiert.

Weitere Getränke servieren wir Ihnen gerne à la carte.

GENUSSTICKET - 105,00 € PRO PERSON

Kinder bis einschließlich 4 Jahre genießen kostenfrei.

Kinder von 5 bis 13 Jahren: € 49 pro Person

Jugendliche ab 14 Jahren gelten als Vollzahler.