Herzlich willkommen zum **Menü-Wochenende**!

Ein Wochenende voller Genuss, Leidenschaft und gemeinsamer Momente erwartet euch. Mein Team und ich haben Euch verschiedene Menüs zusammengestellt – mit frischen, saisonalen Zutaten und viel Herzblut.

Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und lädt euch ein, neue Aromen zu entdecken und den Geschmack der Jahreszeit zu genießen.

Lasst Euch verwöhnen, genießt die besondere Bauden-Atomsphäre und Freude am gemeinsamen Essen. Denn gutes Essen verbindet, schafft Erinnerungen und schenkt Glücksmomente.

„Für mich ist Kochen nicht nur Handwerk, sondern meine Art Liebe zu zeigen. Es erfüllt mich mit Freude, wenn ich euch mit meinen Gerichten ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann. Lasst uns gemeinsam diese besonderen Momente genießen und den Alltag kurz vergessen.“

Wir freuen uns sehr, euch am Wochenende bei uns begrüßen zu dürfen – auf unvergessliche Genussmomente und viele schöne Begegnungen.

Einen Guten Appetit wünscht Euch

ANDRÉ MEYER + Team

Menü-Wochenende

Jeden Samstag und Sonntag ab 12 Uhr
100 % liebevoll biologisch zubereitet – DE-ÖKO 021

„Bauden-Klassiker“

Rinderbouillon | Gemüse Julienne | Kräuterflädle
Schweineschnitzel, paniert | Pilz Rahm | Apfelrotkohl | Butterspätzle
Aronia-Sekt-Sorbet
39,95 €

„Vegetarischer Herbstgarten“

Rauchsalz Rote Bete | Ziegenfrischkäse | Leinöl | Apfel | Brot-Chip | Nuss-Kern-Mix
Mini-Stupperle*(Oberlausitzer Kartoffelklöße) | Sellerie Steak | süß-saure Linsen
Kürbis-Karamell-Tarte | Vanilleeis
34,95 €

„Herbstliche Wasserwelten“

Kürbis-Orangen-Süppchen | Kokosschaum | Crunch
Karpfenfilet, gebraten | glasierte Möhren | Weißwein-Buttersoße | Kartoffel-Sellerie-Püree
Vanille-Quark-Mousse | Bratapfel-Kompott | Crumble
42,95 €

„Oberlausitzer Wild-Zeit“

Hokkaido, geröstet | Frischkäse | Walnuss | Balsamico
Rotwild*-Hackspieße | Wacholderrahmsoße | Apfel-Rotkohl | Sellerie-Püree
Rotwein-Birne | Tonkabohnen-Mascarpone-Creme
40,95 €
*(*nicht biologisch – aus dem Zittauer Gebirge, vom Jäger S. Eiselt erlegt)*

Alle Menü-Komponenten - auf Wunsch - auch einzeln erhältlich.

Unsere regionalen Erzeuger und Produzenten:
Bio-Fleischerei Mörl, Diehmen bei Bautzen; Enderhof Vierkirchen bei Weißenberg; Görlitzer Brotschmiede, Görlitz;
Teichwirtschaft Karsten Ringpfeil, Königswartha; Kartoffeln vom Hof Wjesela, Crostwitz bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf;
Stadtbrauerei Wittichenau bei Hoyerswerda

Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit von unserem Service-Team.