

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-Atmosphäre 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

„Grüner Frühling“

Spargel | Hollandaise-Espuma | Schnittlauch-Öl
Schweineschnitzel, paniert | Blattsalate | Rosmarin-Kartoffel-Bällchen
Weiße Schokoladen-Tarte | Himbeeren
38,95 €

„Leicht & Floral“

Bärlauch-Risotto | Hartkäse | Zitrone
Karpfenfilet, gebraten | Meerrettich-Schaum | Dreierlei Möhren | Kartoffeln
Erdbeer-Tatar | Basilikum-Öl | Schokoladen-Mousse
42,95 €

„Vegetarische Sinfonie“

Kohlrabi-Carpaccio | Apfel | Nuss-Kern-Mix
Grünes Spargelschaum-Süppchen
Champignons | Spinat | Kartoffel-Espuma
Zitronencreme | Olivenöl-Eis | Rosmarin
37,95 €

„Klassisch modern“

Spargel | gekochter Schinken | Schnittlauch-Vinaigrette
Bärlauch-Stupperle | Bergkäse | braune Butter
Lammhack-Spieße | Frühlingsgemüse | Wurzelstampf
„Lemon Posset“ - Zitronencreme mit Lavendel
39,95 €

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;
Stadtbrauerei Wittichenau bei Hoyerswerda

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