

Regionale Küche

Gerichte mit frischen Produkten in der Bauernstube

Typische regionale und deutsche Gerichte stehen auf der Speisekarte des Restaurants und Cafés Bauernstube (Am Buchholz 12), unmittelbar an der Mülheim-Essener Stadtgrenze gelegen. Die Inhaber André Becker und Alexander Röder beweisen dort seit nunmehr zwei Jahren, dass Gerichte aus der hiesigen Küche außerordentlich geschmackvoll sein können. Die Besonderheiten der Bauernstube sind neben der deutschen Spitzenküche mit vielen, frischen Produkten des nebenan gelegenen Buchholzhof die ländliche Lage sowie das gemütlich-rustikale Ambiente mit Blick in die Reithalle des Buchholzhofes und einer großflächigen Terrasse, auf der 35 Personen Platz finden.

„Wir haben uns bewusst für die regionale und deutsche Küche entschieden, weil wir dazu beitragen möchten, dass unsere traditionellen Gerichte nicht aussterben. Wer bietet denn noch so Klassiker wie Königsberger Klopse oder Rinderrouladen an?“, fragt André Becker, der selbst in der Küche tätig ist. Schon in früheren Zeiten ihrer gemeinsamen Gastronomietätigkeit haben Alexander Röder und er Spezialitäten aus den Produkten vom Buchholzhof — wie Gemüse, Kartoffeln, Salate und Eier — zubereitet. Aufgrund der Nähe zur Bauernstube ist diese Zusammenarbeit nun noch intensiviert worden.



André Becker verwöhnt seine Gäste. Foto: RuhrText

SPARGEL-MENÜ

Frischer Spargel vom Buchholzhof kommt in diesen Wochen in der Bauernstube samstags und sonntags in Menüform auf den Tisch. Nach einer Tages-Vorspeise werden Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln, dazu gekochter Schinken, gereicht. Das Menü wird durch ein Dessert des Hauses abgerundet. Das Team der Bauernstube empfiehlt dazu einen Rivaner Weißwein von Kallfels.

Die Gäste freuen sich also stets auf besonders frische und hochwertige Zutaten in den liebevoll angerichteten Speisen.

Besonders beliebt — auch bei Geschäftsleuten — sind die Zwei- und Drei-Gänge-Menüs inklusive einem passenden Glas Rot- oder Weißwein, Wasser oder Softgetränk von mittwochs bis freitags (11.30 bis 17.30 Uhr) zum Preis von 14,90 und 18,90 Euro. Auf der Speisekarte sind Suppen und Eintöpfe, Fleisch- und Fischgerichte, vegetarische Speisen, Reibekuchen und Pfannkuchen in verschiedenen Variationen zu finden. Zusätzlich gibt es beinahe täglich wechselnde Gerichte, die auf einer Tafel angepriesen werden.

Zwar finden viele Gäste auf den zwei Etagen Platz, doch insbesondere vor einem Besuch an den Wochenend-Tagen raten Becker und Röder zu einer Reservierung. Die Bauernstube bietet auch den idealen Raum und Service für geschlossene Gesellschaften — natürlich auch außerhalb der Öffnungszeiten. Bis zu 75 Personen können hier ungestört feiern.

Aktuell werden noch Servicekräfte in Teilzeit oder Aushilfen mit Berufserfahrung gesucht. Wer in einem besonderen Restaurant mit außerordentlich schönem Ambiente und als Mitglied in einem sympathischen Team arbeiten möchte, darf sich angesprochen fühlen.

|| Bauernstube
Am Buchholz 12
45470 Mülheim
Telefon (01 78) 3 46 75 30
www.bauernstube-mh.de

Öffnungszeiten

Mo./Di. Ruhetag
Mi./Fr., 11-21 Uhr
Do./Sa./So., 11-18 Uhr