

FRONT COOKING STATION

27. MÄRZ – 10. APRIL 2023

Hier erfahren Sie auf einen Blick,
welche Köstlichkeiten Sie in der nächsten Zeit an unserer Front Cooking Station erwarten.

Neben unseren Highlights aus der Showküche erwarten Sie regionale Vorspeisen, Caesar Salad, Fisch aus den Netzen unseres engen Partners „Cux Fisch“, vegetarische Alternativen, Käseauswahl vom Backenholzer Hof und eine süße Dessertauswahl aus unserer Patisserie.

27.03.2023	Montag	Red Duck-Curry mit asiatischem Gemüse, rosa gebratenen Entenbrust-Tranchen und Jasminreis
28.03.2023	Dienstag	Nacken vom Landschwein Baskische Art mit grünen Bohnen, Cherrytomaten und gebratenen Kartoffelecken in Riojasauce
29.03.2023	Mittwoch	Der Pannfisch neu interpretiert – gebratenes Filet vom Steinbeißer mit Röstzwiebellack, Spinatpanko, Smashed Potatoes und Senf-Espuma
30.03.2023	Donnerstag	Auf Kräutern gebratene Hirschrücken-Medaillons, dazu feiner Rosenkohl, frische Knöpfe (Spätzle) und Preiselbeersauce
31.03.2023	Freitag	„Nordische Paella“ - Rundkornreis mit Rote Bete gekocht, dazu marinierte Riesengarnelen, Miesmuscheln, Kabeljaufilet, gebratene „Ostermühler-Salami“, Hähnchenbrustmedaillons, kleinen Möhren und frischer Spinatsalat
01.04.2023	Samstag	Heimische Spanferkel-Chops mit Champagnerkraut, Süßkartoffelpüree und Limettensauce
02.04.2023	Sonntag	Gebratenes Fjord-Lachsforellenfilet mit Erbsenpüree, Rote-Bete-Kartoffeln und Beurre-Blanc
03.04.2023	Montag	Steakmedaillons vom heimischen Rind mit Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffeln und Pfeffersauce
04.04.2023	Dienstag	„Bimöhler Hähnchenbrust“ mit sautiertem Gemüse, Kartoffelstampf und Thymiansauce
05.04.2023	Mittwoch	Gebratene Filets von der Goldbrasse (Dorade Royal), tomatisiertes Gemüse, Salbei-Gnocchi und Salsa-Verde
06.04.2023	Donnerstag	Gelbes Thaicurry mit Wirsing, Paprika, Zuckerschoten und Sprossen, dazu feine Lammhüftstreifen und Basmatireis



FROHE OSTERN



07.04.2023	Karfreitag	<p>Front Cooking Station: Gebratenes Filet Vom Steinbeißer, sautierter Babyspinat mit Datterini-Tomaten, Pariser-Kartoffeln und feine Cognac Krebsauce</p> <p>Showplatte: Ganzer Zitronen-Lachs mit Dill-Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich und Keta-Kaviar</p> <p>Highlight Vorspeise: Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi, Teriyaki-Sauce und eingelegtem Ingwer</p>
08.04.2023	Ostersamstag	<p>Front Cooking Station: Kleine Dry-Aged Rumpsteaks von der Ostermühler Angus Färse, feines Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln und weiße-Pfeffersauce</p> <p>Showplatte: Vitello-Tonnato vom hiesigen Kalb mit Kapernsauce und gebackenem Rucola</p> <p>Highlight Vorspeise: Backensholzer Friesisch Blue mit Portwein – Live zubereitet</p>
09.04.2023	Ostersonntag	<p>Front Cooking Station: Feine Grilladen vom Ostermühler Lamm, junges Lauchgemüse mit creme Polenta und leichter Thymiansauce</p> <p>Showplatte: Roastbeef „kalt“ mit fein-herbem-Gemüse und Remouladensauce</p> <p>Highlight Vorspeise: Frische Austern mit Sherry-Schalotten und Zitrone</p>
10.04.2023	Ostermontag	<p>Front Cooking Station: Gebratene Filets vom Heimischen Schwein, Gemüse von grünem Spargel mit Champignons mit violetter Kartoffelstampf und grober Senfsauce</p> <p>Showplatte: Terrinen, Pasteten und Schinken vom hiesigen Wild mit Preiselbeerchutney und Sauce Cumberland</p> <p>Highlight Vorspeise: Schinken vom Ostermühler Landschwein aus der Keule geschnitten mit Melone und Senfgurken</p>

