

FRONT COOKING STATION

25. SEPTEMBER – 08. OKTOBER 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 bieten wir Ihnen 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.

25.09.2023	Montag	<i>Piccatta Milanese</i> kleines Kalbsschnitzel auf sautiertem Paprikagemüse, Rosmarin-Kartoffeln mit weißem Tomatenschaum
26.09.2023	Dienstag	<i>Rumpsteak grillé „Tyrolienne“</i> Rumpsteak vom Grill, Tiroler Art mit Röstzwiebeln und Cherrytomaten dazu geröstetes Bauernbrot und Kräuter-Salz-Butter
27.09.2023	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana Padano mit sautierten Eismeergarnelen dazu Tomatensugo, Öle, Pesto, Oliven, Cherrytomaten und Rucola
28.09.2023	Donnerstag	Involtini vom Ostermühler Kalb gefüllt mit Rohschinken, grünem Spargel und frischen Kräutern auf Salbei-Gnocchi mit Parmesan-Espuma
29.09.2023	Freitag	Weißweinrisotto mit frischem Rucola und Cherrytomaten dazu Balsam-Olivenöl und sautierte Wildfang Garnelen
30.09.2023	Samstag	<i>Steaks de porc de la ferme Ostermühlen</i> Steaks vom Ostermühler Schwein mit Butter-Maiskolben, hausgemachter BBQ-Sauce und kleinen Kartoffeln
01.10.2023	Sonntag	Unser „Breitenburger“ gegrilltes Dry-Aged-Beefpatty vom Ostermühler Rind, karamelierte Zwiebeln, frischer Rucola, Tomaten- und Gurkenscheiben, „Breitenburgersauce“ und Backensholzer-Hofkäse im Brioche-Bun
02.10.2023	Montag	<i>Goujons de sole „Murat“</i> Seezungenstreifen „Murat“ mit sautierten „Pommes parisienne“, Artischocken-Zucchini-Gemüse und grobem „Tomates concassées“
03.10.2023	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano mit sautierten Eismeergarnelen dazu Tomatensugo, Öle, Pesto, Oliven, Cherrytomaten und Rucola
04.10.2023	Mittwoch	Involtini vom Ostermühler Kalb gefüllt mit Rohschinken, grünem Spargel und frischen Kräutern auf Salbei-Gnocchi mit Parmesan-Espuma
05.10.2023	Donnerstag	<i>Angus Surlonge Café de Paris</i> Hüftsteak vom Angus-Rind „Café de Paris“ mit gegrilltem Lauch, Tomate-Concassée und Kartoffelpüree
06.10.2023	Freitag	Tranchen von der Ostermühler Lachsforelle mit gebratenem grünem Spargel und Cherrytomaten auf Weißweinrisotto, Krustentier-Espuma
07.10.2023	Samstag	<i>Rumpsteak grillé „Tyrolienne“</i> Rumpsteak vom Grill, Tiroler Art mit Röstzwiebeln und Cherrytomaten dazu geröstetes Bauernbrot und Kräuter-Salz-Butter
08.10.2023	Sonntag	Sushi „Meets“ Steak