

## FRONT COOKING STATION

20. NOVEMBER – 03. DEZEMBER 2023

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

Freuen Sie sich auf wechselnde vegane und vegetarische Spezialitäten als Hauptspeise. Diese können Sie auf Wunsch immer mit ausgesuchten Fleisch- und Fischspeisen ergänzen. Abgerundet wird unsere kulinarische Vielfalt durch Salate, Wurstwaren, Antipasti, Käse und nicht zu vergessen: dem süßen oder herzhaften Ende – unserer Dessertauswahl.

20.11.2023	Montag	Waldpilzrisotto mit Baby-Spinat und Pinienkernen Wahlweise dazu Steakmedaillon vom Angus-Rind.
21.11.2023	Dienstag	Afrikanischer Erdnuss-Bohneneintopf mit sautiertem Mangold Paprikagemüse und Topinambur aus dem Ofen. Wahlweise dazu Tranche vom Pochierten Ostermühler Anguskalbsrücken im Kräutermantel.
22.11.2023	Mittwoch	Vegane Taccos gefüllt mit Salat-Chiffonade, sautierten Kidneybohnen, Mais, Avocado und Cherrytomaten in pikanter Tomatensauce. Wahlweise dazu sous-vide-gegarte, gezupfte Schulter vom Ostermühler Schwein.
23.11.2023	Donnerstag	Kichererbsen Marsala mit sautiertem Hokaido und kleinen Ofenkartoffeln mit Mandelmilch-Espuma. Wahlweise dazu gesottene Würfel vom Angus-Tafelspitz.
24.11.2023	Freitag	Gebratene Serviettenknödel mit Rotkraut an Waldpilzen in Rahm. Wahlweise dazu Brust oder Keule von der Bimöhler Ente.
25.11.2023	Samstag	Sautierte Prinzess- und Wachsbohnen mit Croutons an Sellerie-Kartoffelstampf mit confierter Red-Pearl-Tomate. Wahlweise dazu Bäckchen vom Angus-Rind.
26.11.2023	Sonntag	Gegrillter Chicoreé mit sautiertem Babyspinat an Rotebeete-Espuma mit Cremepolenta. Wahlweise dazu Gulasch vom Ostermühler Angus-Rind.
27.11.2023	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib mit Tomatensugo, Pesto, Rucola, Cherrytomaten und Schnittlauchringen. Wahlweise dazu sautierte Garnelen.
28.11.2023	Dienstag	Thai-Gemüsecurry mit sautiertem Gemüse, Cashewkernen, Basmatireis und Affilakresse. Wahlweise dazu Tranchen von der Bimöhler Hähnchenbrust.
29.11.2023	Mittwoch	Kartoffelrösti mit sautierten Waldzwerge, Kresse-Schaumsauce und gehobeltem Trüffel. Wahlweise dazu Tranchen vom Ostermühler Schweinelachs im Speckmantel.
30.11.2023	Donnerstag	Kürbis-Maronen-Pfanne mit Gerstenrisotto. Wahlweise dazu Gulasch vom Ostermühler Angus-Rind.
01.12.2023	Freitag	Fagottini mit sautiertem Gemüse auf Kräutercremesauce. Wahlweise dazu Pochierte Norweger-Lachsschnitte.
02.12.2023	Samstag	Sautierte Salbei Gnocchi mit mediterranem Gemüse an fruchtiger Tomatensauce mit Büffelmozzarella. Wahlweise dazu pochiertes Filet vom Seehecht.
03.12.2023	Sonntag	Unser „NO-BEEF-Breitenburger“ mit frischem Rucola, Tomaten, Gurken, glasierten Zwiebeln, fein herber Tomatensauce (kalt), veganer Burgerpatty im Grain Burger Bun. Wahlweise dazu Beef-Burger mit Angus-Patty.