

## FRONTCOOKING STATION

25. MÄRZ – 07. APRIL 2024

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

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Gerichte an der „Live Station“. Selbstverständlich haben wir auch vegetarische oder vegane Alternativen am Buffet. Abgerundet wird unsere kulinarische Vielfalt durch Salate, Wurstwaren, Antipasti, Käse und nicht zu vergessen: das süße oder herzhaftende Ende – unsere Dessertauswahl.

25.03.2024	Montag	Frisch aufgeschwungenes Kräuter-Risotto mit feinem Brokkoli und Beurre Rouge dazu pochirtes Filet vom Norweger-Lachs
26.03.2024	Dienstag	Frisch gesottener Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise dazu Schinken vom Angler Sattelschwein, aus der Keule geschnitten, oder mit Räucherlachs-Rose
27.03.2024	Mittwoch	Sautiertes, buntes Paprikagemüse mit Gnocchi und Pesto dazu gebratenes Filet vom Steinbeißer
28.03.2024	Donnerstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano mit Trüffel-Creme-Sauce, sautierten Kräutersaitlingen, frischem Rucola, gerösteten Kernen und Pesto dazu sautierte Streifen von der Ostermühler Färse
29.03.2024	Freitag	Sautierter Blattspinat mit Datterini-Tomaten und Pommes Parisienne an Safran-Espuma dazu pochirtes Filet vom Norweger-Lachs
30.03.2024	Samstag	Wurzelgemüse von dem Plancha-Grill, Röstinchen und Pfefferrahmsauce dazu Rücken-Medaillons vom Ostermühler Landschwein
31.03.2024	Sonntag	Sautiertes Spargelgemüse mit jungem Lauch und kleinen Kartoffeln an Sauce Vénitienne dazu gebratenes Lammkarrée
01.04.2024	Montag	Frisch aufgeschwungenes Waldpilz-Risotto mit kleinen Karotten und Beurre-Rouge dazu Involтини mit Dörrtomaten und Lauch vom Ostermühler Rind
02.04.2024	Dienstag	Gebratener grüner Spargel und junge Karotten mit Pommes Parisienne und Parmesan-Espuma dazu Medaillons vom Landschwein
03.04.2024	Mittwoch	Frisch sautiertes Gemüse von jungen Bohnen und Radieschen mit Kräuter-Gnocchi an lauwarmer Tomatenvinaigrette, dazu Filet vom Blauleng
04.04.2024	Donnerstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano mit Trüffel-Creme-Sauce, sautierten Kräutersaitlingen, frischem Rucola, gerösteten Kernen und Pesto dazu sautierte Streifen von der Ostermühler Färse
05.04.2024	Freitag	Sautiertes, buntes Paprikagemüse mit Gnocchi und Pesto dazu gebratenes Filet vom Steinbeißer
06.04.2024	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise dazu Schinken vom Angler Sattelschwein, aus der Keule geschnitten, oder mit Räucherlachs-Rose
07.04.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger mit Rucola, Tomate, Gurke, glasierten Zwiebeln, Breiten-Burgersauce, Ostermühler-Rindfleisch-Paddy im Bun, wahlweise auch veggie