

FRONTCOOKING STATION

15.–28. 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.

15.04.2024	Montag	Frisch aufgeschwungenes Tomaten-Risotto mit frischem Rucolasalat und confierten Kirschtomaten an altem Balsamico, dazu Medaillons vom Ostermühler Rinderrücken
16.04.2024	Dienstag	Mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln von der Plancha mit Sauce Rouille, dazu ganze Dorade aus dem Ofen live filetiert
17.04.2024	Mittwoch	Gegrilltes Bohnengemüse mit Dörrtomaten, Kartoffelstampf und Café de Paris Butter, dazu Toma-Hawk Steak vom Ostermühler Schwein
18.04.2024	Donnerstag	Frisch sautierte Waldpilze mit Portwein-Schalotten und frischen Kräutern an Butterspätzle mit Rosmarinjus, dazu Medaillons vom Rehrücken
19.04.2024	Freitag	Kartoffelrösti von dem Planchgrill mit Salat von jungem Rettich und Gurke an Schnittlauch-Zitrus-Crème fraîche, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
20.04.2024	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Schinken vom Angler Sattelschwein aus der Keule geschnitten oder Rauchlachs-Rose
21.04.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola, frischen Tomaten und fein-herb marinierten Gurkenhobeln, Breiten-Burgersauce, Ostermühler Rindfleischpattie im Bun, wahlweise auch veggie
22.04.2024	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano mit Tomatensugo, frischem Rucola, Kirschtomaten, Pesto und Kernen, dazu sautierte Streifen vom Ostermühler Kalb
23.04.2024	Dienstag	Gebratener grüner Spargel, junge Karotten mit Pommes Parisienne und Parmesan-Espuma, dazu Rücken-Medaillons vom Ostermühler Landschwein
24.04.2024	Mittwoch	Sauteirtes buntes Paprikagemüse mit Oliven, Kräuter-Gnocchi und Pesto, dazu gebratenes Filet von der Meerbarbe
25.04.2024	Donnerstag	Gebratene Scheiben von der Ochsenherztomate mit Bärlauchpesto und gezupftem Büffelmozzarella, Röstbrot von der Plancha, dazu Medaillons vom Ostermühler Rinderrücken
26.04.2024	Freitag	Kartoffelrösti von dem Planchgrill mit Salat von jungem Rettich und Gurke an Schnittlauch-Zitrus-Crème fraîche, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
27.04.2024	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Schinken vom Angler Sattelschwein aus der Keule geschnitten oder Rauchlachs-Rose
28.04.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola, frischen Tomaten und fein-herb marinierten Gurkenhobeln, Breiten-Burgersauce, Ostermühler Rindfleischpattie im Bun, wahlweise auch veggie