

FRONTCOOKING STATION

22. APRIL–05. MAI 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 herz hafte Ende – unsere Dessertauswahl.

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	Sautiertes 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 veggio
29.04.2024	Montag	Passierte gelbe Karotte und sautierte rote Paprika mit kleinen Kartoffeln an Sauce Vénitienne, dazu confierte Schweinebacke vom Planchgrill
30.04.2024	Dienstag	Frisch aufgeschwungenes, getrüffelt Weißweinrisotto mit sautierten Egerlingen und getrockneten Tomaten mit Safran-Espuma, dazu Saltimbocca vom Ostermühler Kalb
01.04.2024	Mittwoch	Sautiertes weißes Wurzelgemüse und Püree vom blauen Schweden an lauwarmer Tomaten-Vinaigrette, dazu Medaillons vom Seeteufel im Speckmantel
02.05.2024	Donnerstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano mit Tomatensugo, frischem Rucola, Kirschtomaten, Pesto und Kernen, dazu sautierte Streifen vom Ostermühler Kalb
03.05.2024	Freitag	Kartoffelrösti von dem Planchgrill mit Salat von jungem Rettich und Gurke an Schnittlauch-Zitrus-Crème fraîche, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
04.05.2024	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Schinken vom Angler Sattelschwein aus der Keule geschnitten oder Rauchlachs-Rose
05.05.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola, frischen Tomaten und fein-herb marinierten Gurkenhobeln, Breiten-Burgersauce, Ostermühler Rindfleischpattie im Bun, wahlweise auch veggio