

FRONTCOOKING STATION

08. JULI–21. JULI 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.

08.07.2024	Montag	Frisch gebratene Kartoffelrösti, sautierte Champignons, Sauce Creme, Streifen vom Ostermühler Kalb
09.07.2024	Dienstag	Blumenkohlcreme, roh gebratener Brokkoli und Mini Karotten, Portweinjus, Involtini vom Ostermühler Kalb
10.07.2024	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucola Pesto, Cherrytomaten, frischem Babyspinat, mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Pulpoarme
11.07.2024	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, confierte Cherry-Strauchtomaten, Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
12.07.2024	Freitag	Sautiertes Asia-Gemüse, Teriyakisauce, Basmatireis, ganzes Filet vom Steinbeißer mit Chili und Koriander im Bananenblatt gegart
13.07.2024	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, Kartoffelstampf, Rioja-Jus, Ostermühler Schweinefilet im Speckmantel
14.07.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierten Zwiebeln, Breiten-Burgersauce, Hof-Käse, Ostermühler-Rindfleischpattie im Bun
15.07.2024	Montag	Sautiertes Tomaten-Gemüse mit Rucola, Gnocchi-Verde, Safran-Espuma, Medaillon vom Ostermühler Kalbsrücken
16.07.2024	Dienstag	Frische Breite-Bohnen und Radischen vom Plancha-Grill, Pürre von der Karotte, Sauce-Venitienne, gefüllte „Bimöhler“ Hähnchenbrust
17.07.2024	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Baby-Spinat, Cherrytomaten, mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Pulpoarme
18.07.2024	Donnerstag	Sautiertes Karottengemüse, Sellerie-Kartoffelstampf, Portweinjus, Mignons vom Ostermühler Rinderrücken
19.07.2024	Freitag	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Teriyakisauce, Basmatireis, ganzes Filet vom Steinbeißer mit Chili und Koriander im Bananenblatt gegart
20.07.2024	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, passierte Pastinake, Rioja-Jus, Ostermühler Schweinefilet im Speckmantel
21.07.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierten Zwiebeln, Breiten-Burgersauce, Hof-Käse, Ostermühler-Rindfleischpattie im Bun