

## FRONTCOOKING STATION

22. JULI–04. AUGUST 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.

22.07.2024	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Tomatenpesto, frischer Rucola, selbst eingelegte Oliven, mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Meeresfrüchte
23.07.2024	Dienstag	Passierte Pfälzer Rübe, sautiertes Pilzgemüse, Baby-Möhren, Portweinjus, Tranche von der sous-vide gegarten Kalbshaxe
24.07.2024	Mittwoch	Frisch aufgeschwungenes Safran-Risotto, sautiertes Tomatengemüse, Balsam-Olivenöl, gehobelter Peccorino, Involtini vom Ostermühler Kalb
25.07.2024	Donnerstag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, rote Zwiebeln, Pariser Kartoffeln, Sauce-Cédard, gefüllte Bimöhler Hähnchenbrust
26.07.2024	Freitag	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Teriyakisauce, Basmatireis, ganzes Filet vom Steinbeißer mit Chili und Koriander im Bananenblatt gegart
27.07.2024	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, passierte Pastinake, Riojajus, Ostermühler Schweinefilet im Speckmantel
28.07.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burgersauce, Hof-Käse, Ostermühler-Rindfleischpattie im Bun
29.07.2024	Montag	Sautiertes Staudensellerie-Tomatengemüse, „Graupen-Risotto“, Safran-Espuma, Medaillons vom Ostermühler Kalbsrücken
30.07.2024	Dienstag	Frisch sautierte Erbsen und Zwerg-Karotten, Pommes Parisienne, Sauce-Cédard, gefüllte Bimöhler Hähnchenbrust
31.07.2024	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, frischer Rucola, Cherrytomaten, geröstete Kerne und Nüsse, Tomatensugo, sautierte Meeresfrüchte mit frischem Knoblauch und Petersilie
01.08.2024	Donnerstag	Mediterranes Gemüse und Gnocci verde vom Plancagrill, selbstgemachtes Tomatenpesto, Schweinefilet im Speckmantel
02.08.2024	Freitag	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Teriyakisauce, Basmatireis, im Bananenblatt mit Chili und Koriander gegartes „Himachi“-Filet
03.08.2024	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, passierte Pastinake, Riojajus, Medaillons vom Ostermühler Rinderrücken
04.08.2024	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burgersauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun