

## FRONTCOOKING STATION

29. JULI–11. 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 herz hafte Ende – unsere Dessertauswahl.

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 Plancha-Grill, 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-Burgesauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
05.08.2024	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Baby-Spinat, mit frischem Knoblauch und Petersile gebratene Pulpoarme
06.08.2024	Dienstag	Frisch gebratene Kartoffelrösti, sautierte „Egelinge“ (Champignons), Creme-Sauce, Streifen vom Ostermühler Kalb
07.08.2024	Mittwoch	Frisch aufgeschwungenes Kräuter-Risotto, sautierter Brokkoli, Safran-Espuma, Tranchen von der gefüllten Bimöhler Hähnchenbrust
08.08.2024	Donnerstag	Passierte Karotte, sautierter grüner Spargel und Cherrytomaten, Sauce Venitienne, Mignons vom Ostermühler Rinderrücken
09.08.2024	Freitag	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Teriyakisauce, Basmatireis, im Bananenblatt mit Chili und Koriander gegartes „Himachi“-Filet
10.08.2024	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, passierte Pastinake, Riojajus, Medaillons vom Ostermühler Schwein
11.08.2024	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burgesauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun