

## FRONTCOOKING STATION

02.–15. SEPTEMBER 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.

02.09.2024	Montag	Frisch sautiertes, mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu sous-vide gegerate Kalbshaxe
03.09.2024	Dienstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, passierte Pastinake, Rioja-Jus, dazu Medaillons vom Ostermühler Schwein
04.09.2024	Mittwoch	Glasiertes Tomaten-Lauch-Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Safran-Rahmsauce, dazu gefüllte Bimöhler Hähnchenbrust
05.09.2024	Donnerstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano Laib, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten und Baby-Spinat, dazu gebratene Pulpoarme mit frischem Knoblauch und Petersilie
06.09.2024	Freitag	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Teriyaki-Sauce, Basmatireis, dazu Steinbeißer-Filet im Bananenblatt mit Chili und Koriander gegerat
07.09.2024	Samstag	Püree von der „Vierländer“-Karotte, sautierte Vanille-Erb sen, Portweinsauce, dazu Medaillons vom Ostermühler Rinderrücken
08.09.2024	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
09.09.2024	Montag	Lockerer Duftreis, sautierte gelbe und rote Paprika, Zwiebel- und Essiggurken Streifen, Champignons, Rotweinsauce, Crème fraiche, dazu frisch gebratene Streifen vom Rinderfilet
10.09.2024	Dienstag	Frisch aufgeschwungenes Kräuter-Risotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
11.09.2024	Mittwoch	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Teriyaki-Sauce, Basmatireis, dazu Steinbeißer-Filet im Bananenblatt mit Chili und Koriander gegerat
12.09.2024	Donnerstag	Sautiertes Oliven-Artischockengemüse, Kartoffelstampf, Barolo-Jus, dazu Involtini vom Kalb
13.09.2024	Freitag	Passierte „Vierländer-Karotte“, sautierte Petersilienwurzeln, Sauce-Choron, dazu gefüllte Bimöhler Hähnchenkeule
14.09.2024	Samstag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Baby-Spinat, dazu mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Pulpoarme
15.09.2024	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun