

## FRONTCOOKING STATION

### 30. SEPTEMBER – 13. OKTOBER 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.

30.09.2024	Montag	Frisch aufgeschwungenes Kräuter-Risotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
01.10.2024	Dienstag	Sautiertes Oliven-Artischockengemüse, Kartoffelstampf, Barolo-Jus, dazu Involtini vom Kalb
02.10.2024	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Baby-Spinat, dazu mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Pulpoarme
03.10.2024	Donnerstag	Lockerer Duftreis, sautierte gelbe und rote Paprika, Zwiebel- und Essiggurkenstreifen, Champignons, Rotweinsauce, Crème fraîche, dazu frisch gebratene Streifen vom Rinderfilet
04.10.2024	Freitag	Kleiner Kartoffelrösti vom Plancha-Grill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettichstreifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
05.10.2024	Samstag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burger-Sauce, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
06.10.2024	Sonntag	Sushi Meets Steak
07.10.2024	Montag	Frisch aufgeschwungenes Kräuter-Risotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
08.10.2024	Dienstag	Sautierte Bunte-Karotten, Sellerie-Kartoffelstampf, Orangen-Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
09.10.2024	Mittwoch	Frisch sautiertes, mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
10.10.2024	Donnerstag	Glasierte Maroni, sautierter Wirsing, Kartoffelstampf, Rotwein-Jus, dazu Medallions vom hemischen Hirschrücken
11.10.2024	Freitag	Kleiner Kartoffelrösti vom Plancha-Grill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettichstreifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
12.10.2024	Samstag	Kleine Ofenkartoffeln, Sour Cream, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom Ostermühler Angus-Tomahawk Steak
13.10.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burger-Sauce, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun