

FRONTCOOKING STATION

28. OKTOBER – 10. NOVEMBER 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.

28.10.2024	Montag	Frisch aufgeschwungenes Kräuterrisotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
29.10.2024	Dienstag	Lángos, Ajvar, Crème fraîche, Knoblauch, Dörrtomaten, Junglauch, Paprika, dazu Schinken vom Ostermühler Schwein aus der Keule geschnitten
30.10.2024	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Baby-Spinat, dazu mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Pulpoarme
31.10.2024	Donnerstag	Glasierte Maronen, sautierter Wirsing, Kartoffelstampf, Rotwein-Jus, dazu Medaillons vom heimischen Hirschrücken
01.11.2024	Freitag	Kleiner Kartoffelrösti vom Plancha-Grill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettichstreifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
02.11.2024	Samstag	Sautierte bunte Karotten, Sellerie-Kartoffelstampf, Orangen-Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
03.11.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burger-Sauce, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
04.11.2024	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Baby-Spinat, dazu mit frischem Knoblauch und Petersilie gebratene Pulpoarme
05.11.2024	Dienstag	Glasierte Maronen, sautierter Wirsing, Kartoffelstampf, Rotwein-Jus, dazu Medaillons vom heimischen Hirschrücken
06.11.2024	Mittwoch	Kleine Ofenkartoffeln, Sour Cream, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom Ostermühler Angus-Tomahawk Steak
07.11.2024	Donnerstag	Frisch sautiertes, mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
08.11.2024	Freitag	Mediterranes Tomatenragout, geröstetes Ciabatta, dazu gegrillte Cherry-Romatomen und Miesmuscheln
09.11.2024	Samstag	Sautierte bunte Karotten, Sellerie-Kartoffelstampf, Orangen-Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
10.11.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burger-Sauce, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun