

FRONTCOOKING STATION

18. NOVEMBER – 01. DEZEMBER 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.

18.11.2024	Montag	Frisch sautiertes, mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu Sousvide gegarte Kalbshaxe live tranchiert
19.11.2024	Dienstag	Spitzkohl-Gemüse in Rahm mit Pommes Lyonnaise, dazu pochiertes Kabeljaufilet
20.11.2024	Mittwoch	Kleine Kartoffelrösti vom Plancha-Grill mit sautiertes Apfel-Bohngemüse, Meerrettichespuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
21.11.2024	Donnerstag	Sautierter Rosenkohl mit Pommes Parisienne, Rotweinjus, dazu Medaillons vom heimischen Hirschrücken
22.11.2024	Freitag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Baby-Spinat, dazu Tranchen vom Ostermühler Kalbsrücken
23.11.2024	Samstag	Sautierte bunte Karotten, Kartoffelpüree, Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
24.11.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burger-Sauce, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
25.11.2024	Montag	Geschwenkter Rosenkohl, Kräuterspätzle, Barolo-Jus, dazu sautierte Streifen vom hiesigen Wild
26.11.2024	Dienstag	Kleine Ofenkartoffeln, Sour-Creme, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom „Ostermühler Angus-Thomahawksteak“
27.11.2024	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, frischer Rucola, Zitronensauce, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
28.11.2024	Donnerstag	Frisch sautierte mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu Sousvide gegarte Kalbshaxe
29.11.2024	Freitag	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu pochiertes Filet vom „Lofoten-Dorsch“
30.11.2024	Samstag	Sautierte bunte Karotten, Kartoffelpüree, Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
01.12.2024	Sonntag	Unser Breiten-Burger, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, Breiten-Burger-Sauce, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun