

FRONTCOOKING STATION

13. – 26. JANUAR 2025

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.

13.01.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, frischer Rucola, Zitronensauce, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
14.01.2025	Dienstag	Geschwenktes Pastinaken–Lauchgemüse, Kräuterspätzle, confierte Kirschen in Wacholderrahmsauce, dazu Medaillons vom Hirschrücken
15.01.2025	Mittwoch	Kleine Ofenkartoffeln, Sour-Creme, sautiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom sousvide gegartem „Ostermühler Angus-Rumpsteak“
16.01.2025	Donnerstag	Sautiertes Wirsing-Apfelgemüse, gebratene Serviettenklöße, Sauce Creme, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
17.01.2025	Freitag	Lyoner-Kartoffeln, sautierter Blattspinat, Sauce Choron, dazu gebratenes Medaillon vom Wildfang Steinbeißer
18.01.2025	Samstag	Sautierte bunte Karotten, gebratene Kartoffelklöße, Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
19.01.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hofkäse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
20.01.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, frischer Rucola, Zitronensauce, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
21.01.2025	Dienstag	Sautierte bunte Karotten, gebratene Kartoffelklöße, Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
22.01.2025	Mittwoch	Sautiertes Wirsing-Apfelgemüse, gebratene Serviettenklöße, Sauce Creme, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
23.01.2025	Donnerstag	Geschwenktes Pastinaken–Lauchgemüse, Kräuterspätzle, confierte Kirschen in Wacholderrahmsauce, dazu Medaillons vom Hirschrücken
24.01.2025	Freitag	Kleine Ofenkartoffeln, Sour-Creme, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom sousvide gegartem Ostermühler Angler Thomahawk Steak vom Schwein
25.01.2025	Samstag	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu pochirtes Filet vom „Lofoten-Dorsch“
26.01.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hofkäse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun