

## FRONTCOOKING STATION

20. JANUAR – 02. FEBRUAR 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.

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 Sous-Vide gegartem Ostermühler Angler Thomahawk Steak vom Schwein
25.01.2025	Samstag	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu pochiertes 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
27.01.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Cherrytomaten, frischer Babyspinat, dazu Tranchen vom „Ostermühler Kalbsrücken“
28.01.2025	Dienstag	Spitzkohl-Gemüse in Rahm, Pommes Lyonnaise, dazu pochiertes Kabeljaufilet
29.01.2025	Mittwoch	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu Sous-Vide gegarte Kalbshaxe
30.01.2025	Donnerstag	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu pochiertes Filet vom Lofoten-Dorsch
31.01.2025	Freitag	Geschwenkter Rosenkohl, Kräuterspätzle, Barolo-Jus, dazu sautierte Streifen vom Hisigen Wild
01.02.2025	Samstag	Sautierte bunte Karotten, gebratene Kartoffelklöße, Honig-Jus, dazu ofenfrische Bimöhler-Ente live tranchiert
02.02.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hofkäse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun