

FRONTCOOKING STATION

03. FEBRUAR – 16. 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.

03.02.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, frischer Rucola, Zitronensauce, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
04.02.2025	Dienstag	Sautierte Bunte-Karotten, gebratene Kartoffelklöße, Honigjus, dazu Ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
05.02.2025	Mittwoch	Sautiertes Wirsing-Apfelgemüse, gebratene Serviettenklöße, Sauce Creme, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
06.02.2025	Donnerstag	Geschwenktes Pastinaken-Lauchgemüse, Kräuterspätzle, Confierte Kirschen in Wacholderrahmsauce, dazu Medaillons vom Hirschrücken
07.02.2025	Freitag	Kleine Ofenkartoffeln, Sour-Creme, Sautiertes-Gemüse, dazu Tranchen vom „Ostermühler Angler-Schweinethomahawksteak“
08.02.2025	Samstag	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu Pochiertes Filet vom „Lofoten-Dorsch“
09.02.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hofkäse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
10.02.2025	Montag	Geschwenktes Pastinaken-Lauchgemüse, Kräuterspätzle, dazu Confierte Kirschen in Wacholderrahmsauce, dazu Medaillons vom Hirschrücken
11.02.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, frischer Rucola, Zitronensauce, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
12.02.2025	Mittwoch	Gleine Ofenkartoffeln, Sourcreme, sautiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom Sousvide gegartem „Ostermühler“ Angus-Rumpsteak
13.02.2025	Donnerstag	Sautiertes Wirsing-Apfelgemüse, gebratene Serviettenklöße, Sauce Creme, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
14.02.2025	Freitag	Lyoner-Kartoffeln, sautierter Blattspinat, Sauce Choron, dazu gebratenes Medaillon vom Wildfang Steinbeißer
15.02.2025	Samstag	Sautierte Bunte-Karotten, gebratene Kartoffelklöße, Honigjus, dazu Ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
16.02.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hofkäse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun