

## FRONTCOOKING STATION

10. FEBRUAR – 23. 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 herzhaftende Ende – unsere Dessertauswahl.

10.02.2025	Montag	Geschwenktes Pastinaken-Lauchgemüse, Kräuterspätzle, 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	Kleine Ofenkartoffeln, Sour Cream, sautiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom Sous Vide 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
17.02.2025	Montag	Lyoner-Kartoffeln, sautierter Blattspinat, Sauce Choron, dazu gebratenes Medaillon vom Wildfang Steinbeißer
18.02.2025	Dienstag	Geschwenktes Pastinaken-Lauchgemüse, Kräuterspätzle, Confierte Kirschen in Wacholderrahmsauce, dazu Medaillons vom Hirschrücken
19.02.2025	Mittwoch	Kleine Ofenkartoffeln, Sour Cream, Sautiertes-Gemüse, dazu Tranchen vom „Ostermühler Angler-Schweinethomahawksteak“
20.02.2025	Donnerstag	Sautiertes Wirsing-Apfelgemüse, gebratene Serviettenklöße, Sauce Creme, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Rumpsteak
21.02.2025	Freitag	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu Pochiertes Filet vom „Lofoten-Dorsch“
22.02.2025	Samstag	Sautierte Bunte-Karotten, gebratene Kartoffelklöße, Honigjus, dazu Ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
23.02.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun