

## FRONTCOOKING STATION

10. MÄRZ – 23. MÄRZ 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 herzhafte Ende – unsere Dessertauswahl.

10.03.2025	Montag	Paprika-Lauchgemüse und Gnocchi vom Planchagrill, Tomatensugo, dazu Piccata-Milanese
11.03.2025	Dienstag	Sautiertes Bohnengemüse, confierte Cherrytomaten, Kartoffelstampf, dazu Sous Vide gegarte Kalbshaxe mit Thymianjus
12.03.2025	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Rosapfeffer-Sauce, frischer Baby-Spinat, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
13.03.2025	Donnerstag	Sautierte Waldzwerge, Kräuterspätzle, Sauce-Creme, dazu gebratene Streifen vom „Ostermühler-Angusrind“
14.03.2025	Freitag	Sautierte bunte Karotten, Sellerie-Püree, dazu Schweinefilet im Speckmantel mit Rosmarin-Jus
15.03.2025	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
16.03.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun
17.03.2025	Montag	Mediterranes Gemüse vom Plancha, Safran-Risotto, Sauce-Rouille, dazu sautierte Meeresfrüchte
18.03.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Rosapfeffer-Sauce, frischer Baby-Spinat, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
19.03.2025	Mittwoch	Paprika-Lauchgemüse und Gnocchi vom Planchagrill, Tomatensugo, dazu Saltimbocca vom „Ostermühler-Kalb“
20.03.2025	Donnerstag	Sautierte Rotwein-Zwiebeln und wilder Brokkoli, 1/2 Ofenkartoffel mit Sourcreme, dazu Tranchen vom Ostermühler Rumpsteak
21.03.2025	Freitag	Sautiertes Bohnengemüse, confierte Cherrytomaten, Kartoffelstampf, dazu Sous Vide gegarte Kalbshaxe mit Thymianjus
22.03.2025	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
23.03.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun