

FRONTCOOKING STATION

14. APRIL – 27. APRIL 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.

14.04.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Rosapfeffer-Sauce, frischer Baby-Spinat, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
15.04.2025	Dienstag	Sautierte bunte Karotten, Sellerie-Püree, dazu Schweinefilet im Speckmantel und Rosmarin-Jus
16.04.2025	Mittwoch	Sautierte Rotwein-Zwiebeln und wilder Brokkoli, 1/2 Ofenkartoffel mit Sourcreme, dazu Tranchen vom Ostermühler Rumpsteak
17.04.2025	Donnerstag	Sautiertes Artischocken-Tomatengemüse mit Pommes-Rissolées, dazu Steinbeißerstreifen a la Murat
18.04.2025	Freitag	Bohngemüse mit Mi-Nudeln, Teriyaki-Mayonnaise und gebratenem Thunfisch
19.04.2025	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
20.04.2025	Sonntag	Mini-Ratatouille mit Bärlauch-Kartoffelstampf, Tranchen vom Lammkarree und und Sauce Provençal
21.04.2025	Montag	Sautierter weißer und grüner Spargel mit Pariser Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Tranchen vom Ostermühler Rind
22.04.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano, selbstgemachtes Rucolapesto, Rosapfeffer-Sauce, frischer Baby-Spinat, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
23.04.2025	Mittwoch	Spitzkohl-Radischengemüse mit Schnittlauch-Spätzle, Wacholder-Rahmsauce und Medaillons vom hiesigen Hirschrücken
24.04.2025	Donnerstag	Sautiertes Bohngemüse, confierte Cherrytomaten, Kartoffelstampf, dazu Sous Vide gegarte Kalbshaxe mit Thymianjus
25.04.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
26.04.2025	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Schinken vom Angler Sattelschwein aus der Keule geschnitten oder Rauchlachs-Rose
27.04.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, frischer Rucolasalat, Tomaten, Gurken, glasierte Zwiebeln, „Breiten-Burger-Sauce“, Hof-Käse, Burgerpatty vom Ostermühler Rind, Burger-Bun (auch als Veggie)