FRONTCOOKING STATION

19. MAI – 01. JUNI 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.

19.05.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano mit sautiertem weißen und grünen Spargel dazu Kirschtomaten und Rucola
20.05.2025	Dienstag	Bärlauchrisotto mit glasierten Möhren und gebratene „Bimöhler Entenbrust“
21.05.2025	Mittwoch	Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Brokkoli dazu Scaloppini vom Ostermühler Kalbsrücken und Salbei-Jus
22.05.2025	Donnerstag	Kartoffelrösti vom Planchagrill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème Fraîche und sautierte Lachswürfel
23.05.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
24.05.2025	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel, kleine Kartoffeln, Sauce-Hollandaise dazu Schinken vom Angler Sattelschwein aus der Keule geschnitten
25.05.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Baby-Leaf, Tomaten, marinierte Gurkenscheiben, Avocado-Creme, Cheddar, „Breiten-Burger-Sauce“, Ostermühler-Rindfleischpatty im Bun (auch als Veggie)
26.05.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Padano mit sautiertem weißen und grünen Spargel dazu Kirschtomaten und Rucola
27.05.2025	Dienstag	Sautierte Karotten und Schalottenspalten mit Teriyakisauce und Basmatireis dazu Tranchen vom ofengegarten Ostermühler Rinderrücken und frischem Koriander
28.05.2025	Mittwoch	Kartoffel-Kürbis-Stampf mit Kohlrabi-Radischen-Gemüse dazu Scaloppini vom Ostermühler Kalbsrücken und Salbei-Jus
29.05.2025	Donnerstag	Kartoffelrösti vom Planchagrill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème Fraîche und sautierte Lachswürfel
30.05.2025	Freitag	Frisch sautierte Waldpilze mit breiten Bohnen, Kartoffelstampf und Rioja-Jus dazu Ostermühler Schweinefilet im Speckmantel
31.05.2025	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel, kleine Kartoffeln, Sauce-Hollandaise dazu Schinken vom Angler Sattelschwein aus der Keule geschnitten
01.06.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Baby-Leaf, Tomaten, marinierte Gurkenscheiben, Avocado-Creme, Cheddar, „Breiten-Burger-Sauce“, Ostermühler-Rindfleischpatty im Bun (auch als Veggie)