

FRONTCOOKING STATION

30. JUNI – 13. JULI 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.

30.06.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Rucola-Fritt, Kirschtomaten, dazu Pfifferlinge in Schnittlauchrahm
01.07.2025	Dienstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
02.07.2025	Mittwoch	Sautiertes Karottengemüse, Sellerie-Kartoffelstampf, Portweinjus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
03.07.2025	Donnerstag	Kartoffelrösti von dem Planchagrill und Salat von jungem Rettich und Gurke mit Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
04.07.2025	Freitag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, Pariser-Kartoffeln mit Sauce-Hollandaise und rote Zwiebeln, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
05.07.2025	Samstag	Sautierte Pfifferlinge und Champignons mit Knöpfele und Kräuterrahmsauce, dazu Tranchen vom Duroc-Schwein Tomahawk
06.07.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Lollo Rosso, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, BBQ-Sauce, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
07.07.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Rucola-Fritt, Kirschtomaten, dazu Pfifferlinge in Schnittlauchrahm
08.07.2025	Dienstag	Gestovter Wirsing, Pariser-Kartoffeln und Paprika-Pesto, dazu gebratenes Rotbarschfilet
09.07.2025	Mittwoch	Sautiertes Karottengemüse, Sellerie-Kartoffelstampf, Portweinjus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
10.07.2025	Donnerstag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, Pariser-Kartoffeln mit Sauce-Hollandaise und rote Zwiebeln, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
11.07.2025	Freitag	Frisch aufgeschwungener Kräuter-Risotto, sautierter (wenn verfügbar wilder) Brokkoli, Safran-Espuma, dazu Scaloppini vom Kalb
12.07.2025	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, passierte Pastinake, Rioja-Jus, dazu Medaillon vom „Ostermühler“ Schwein im Speckmantel
13.07.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Lollo Rosso, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, BBQ-Sauce, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun