

FRONTCOOKING STATION

07. JULI – 20. 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 herzhaftende Ende – unsere Dessertauswahl.

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 aufgeschwungenes 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
14.07.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Kirschtomaten, frischer Baby-Spinat mit frischem Knoblauch, dazu Argentinische Rotgarnele
15.07.2025	Dienstag	Sautiertes Karottengemüse, Sellerie-Kartoffelstampf, Portweinjus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
16.07.2025	Mittwoch	Gebratenes Zuckerschotengemüse, rote Zwiebeln, Pariser-Kartoffeln und Tymian-Jus, dazu gefüllte „Bimöhler“-Hähnchenbrust
17.07.2025	Donnerstag	Asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Terriyakisauce und Basmatireis, dazu marinierte Lachswürfel
18.07.2025	Freitag	Frisch aufgeschwungener Safran-Risotto, sautiertes Tomatengemüse, Balsamico-Olivenöl und gehobelter Peccorino, dazu Scaloppini vom „Ostermühler“-Kalb
19.07.2025	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, passierte Pastinake, Rioja-Jus, dazu Medaillon vom „Ostermühler“ Schwein im Speckmantel
20.07.2025	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