

FRONTCOOKING STATION

28. JULI – 10. AUGUST 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.

28.07.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten und Kerne, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
29.07.2025	Dienstag	Frisch aufgeschwungener Safran-Risotto, sautierte rote Rübe, Meerrettich-Espuma, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
30.07.2025	Mittwoch	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze und confierten Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
31.07.2025	Donnerstag	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill, Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
01.08.2025	Freitag	Süßkartoffelstampf, sautierter Pak Choi, Thymian-Jus mit rosa Pfeffer, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Rinderrücken
02.08.2025	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, Kartoffelstampf, Rioja-Jus, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
03.08.2025	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
04.08.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten und Kerne, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
05.08.2025	Dienstag	Frisch aufgeschwungener Safran-Risotto, sautierte rote Rübe, Meerrettich-Espuma, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
06.08.2025	Mittwoch	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze und confierten Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
07.08.2025	Donnerstag	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill, Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierter Thunfisch mit Sesam
08.08.2025	Freitag	Süßkartoffelstampf, sautierter Pak Choi, Thymian-Jus mit rosa Pfeffer, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Rinderrücken
09.08.2025	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge, breite Bohnen, Kartoffelstampf, Rioja-Jus, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
10.08.2025	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