

FRONTCOOKING STATION

11. AUGUST – 24. 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.

11.08.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
12.08.2025	Dienstag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
13.08.2025	Mittwoch	Glasiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln, Safran-Creme-Sauce, dazu gebratene „Bimöhler“ Hähnchenbrust
14.08.2025	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
15.08.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
16.08.2025	Samstag	Sautierte Pfifferlinge, Kartoffel-Sellerie-Stampf, konfierte Tomaten, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Rinderrücken
17.08.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Lollo Rosso, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Avocado-Creme, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
18.08.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
19.08.2025	Dienstag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
20.08.2025	Mittwoch	Glasiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln, Safran-Creme-Sauce, dazu gebratene „Bimöhler“ Hähnchenbrust
21.08.2025	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
22.08.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
23.08.2025	Samstag	Sautierte Pfifferlinge, Kartoffel-Sellerie-Stampf, konfierte Tomaten, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Rinderrücken
24.08.2025	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Lollo Rosso, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Avocado-Creme, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun

