

## FRONTCOOKING STATION

25. AUGUST – 07. SEPTEMBER 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.

25.08.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu sautierte Rinderstreifen
26.08.2025	Dienstag	Frisch aufgeschwungener Pfifferlings-Kürbis-Risotto mit sautierten Waldpilzen, Balsamicojus, dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
27.08.2025	Mittwoch	Glasiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarinkartoffeln, Safran-Creme-Sauce, dazu gebratenes Rotbarschfilet
28.08.2025	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
29.08.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
30.08.2025	Samstag	Pürree von der „Vierländer“-Karotte, sautierte Vanille-Erbsen, Portwein-Sauce, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Rinderrücken,
31.08.2025	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
01.09.2025	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, konfierte Kirschtomaten, dazu argentinische Rotgarnele
02.09.2025	Dienstag	Frisch aufgeschwungener Pfifferlings-Kürbis-Risotto mit sautierten Waldpilzen, Balsamicojus, dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
03.09.2025	Mittwoch	Sautierter Blattspinat, Kartoffelpüree, Safran-Espuma, dazu pochiertes Filet vom „Lofoten-Dorsch“
04.09.2025	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, konfierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous vide gegarten Kalbshaxe
05.09.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
06.09.2025	Samstag	Kleine Ofenkartoffeln, Sour Cream, sautiertes Tomaten-Lauchgemüse, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom sous vide gegartem Tomahawk vom Angler-Sattelschwein
07.09.2025	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