

FRONTCOOKING STATION

08. SEPTEMBER – 21. 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.

08.09.2025	Montag	Lockerer Duftreis, sautierte gelbe und rote Paprika, Zwiebel- und Essiggurken-Streifen, Champignons, Rotweinsauce, Crème fraîche, dazu frisch gebratene Streifen vom Rinderfilet
09.09.2025	Dienstag	Frisch aufgeschwungener Pfifferlings-Kürbis-Risotto mit sautierten Waldpilzen, Balsamicojus, dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
10.09.2025	Mittwoch	Sautiertes Oliven-Artischockengemüse, Kartoffelstampf, Barolojus, dazu Scaloppini vom Kalb
11.09.2025	Donnerstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
12.09.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
13.09.2025	Samstag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
14.09.2025	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
15.09.2025	Montag	Wirsing in Rahm, Knöpfle, Preisselbeer-Jus, dazu Tranchen vom Wildschwein-Tomahawk
16.09.2025	Dienstag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
17.09.2025	Mittwoch	Sautiertes Oliven-Artischockengemüse, Kartoffelstampf, Barolojus, dazu Scaloppini vom Kalb
18.09.2025	Donnerstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
19.09.2025	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler-Entenbrust“
20.09.2025	Samstag	Frisch aufgeschwungener Pfifferlings-Kürbis-Risotto mit sautierten Waldpilzen, Balsamicojus, dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
21.09.2025	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