

## FRONTCOOKING STATION

13. OKTOBER – 26. OKTOBER 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.

13.10.2025	Montag	Kleiner Kartoffelrösti vom Planchagrill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettichstreifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
14.10.2025	Dienstag	Spitzkohl-Gemüse in Rahm, Pariser Kartoffeln, Apfel-Calvados-Sauce, dazu Tranchen vom Angler-Sattelschwein-Tomahawk
15.10.2025	Mittwoch	Rotkraut, sautierte Pilze, Pariser Kartoffeln, Rotwein-Jus, dazu Medaillons vom heimischen Hirschrücken
16.10.2025	Donnerstag	Frisch aufgeschwungenes Steinpilz-Risotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
17.10.2025	Freitag	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu sous-vide gegarte Klabshaxe
18.10.2025	Samstag	Sautierter Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
19.10.2025	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu argentische Rotgarnele
20.10.2025	Montag	Kleiner Kartoffelrösti vom Planchagrill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettichstreifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
21.10.2025	Dienstag	Spitzkohl-Gemüse in Rahm, Pariser Kartoffeln, Apfel-Calvados-Sauce, dazu Tranchen vom Angler-Sattelschwein-Tomahawk
22.10.2025	Mittwoch	Rotkraut, sautierte Pilze, Pariser Kartoffeln, Rotwein-Jus, dazu Medaillons vom heimischen Hirschrücken
23.10.2025	Donnerstag	Frisch aufgeschwungenes Steinpilz-Risotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
24.10.2025	Freitag	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu sous-vide gegarte Klabshaxe
25.10.2025	Samstag	Sautierter Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
26.10.2025	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu argentische Rotgarnele