

FRONTCOOKING STATION

27. OKTOBER – 09. NOVEMBER 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.

27.10.2025	Montag	Kleiner Kartoffelrösti vom Planchagrill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettichstreifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
28.10.2025	Dienstag	Spitzkohl-Gemüse in Rahm, Pariser Kartoffeln, Apfel-Calvados-Sauce, dazu Tranchen vom Angler-Sattelschwein-Tomahawk
29.10.2025	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu argentinische Rotgarnele
30.10.2025	Donnerstag	Frisch aufgeschwungenes Steinpilz-Risotto, sautierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
31.10.2025	Freitag	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu sous-vide gegarte Klabshaxe
01.11.2025	Samstag	Sautierter Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
02.11.2025	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
03.11.2025	Montag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
04.11.2025	Dienstag	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Kalbsrücken
05.11.2025	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, Tomatensugo, frischer Rucolasalat, Kirschtomaten, Pesto und Kerne, dazu argentinische Rotgarnele
06.11.2025	Donnerstag	Sautiertes Wirsing-Apfelgemüse, gebratener Rösti, Pfeffer-Rahm-Sauce, dazu „Ostermühler“-Schweinefilet im Speckmantel
07.11.2025	Freitag	Frisch aufgeschwungenes Kürbis-Safran-Risotto, satuierte Waldpilze, Balsamico-Jus, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
08.11.2025	Samstag	Sautierter Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
09.11.2025	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