

FRONTCOOKING STATION

16. DEZEMBER 2025 – 06. JANUAR 2026

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.

16.12.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, frischer Rucola, confierte Kirschstrauchtomaten, Tomatensugo, dazu argentinische Rotgarnele
17.12.2025	Mittwoch	Sautiertes Wirsing-Apfel-Gemüse, gebratener Rösti, Sauce Creme mit grünem Pfeffer, dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
18.12.2025	Donnerstag	Frisch aufgeschwungenes Kürbis-Safran-Risotto mit sautierten Waldpilzen, Rosmarin-Jus, dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
19.12.2025	Freitag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide-gegarte Kalbshaxe
20.12.2025	Samstag	Sautierter Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
21.12.2025	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
22.12.2025	Montag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
23.12.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, frischer Rucola, confierte Kirschstrauchtomaten, Tomatensugo, dazu argentinische Rotgarnele
24.12.2025	Mittwoch	Geschlossen
25.12.2025	Donnerstag	Rosenkohl, Kartoffelklöße, Apfel-Holunder-Sauce, dazu „Bimöhler“-Ente live tranchiert
26.12.2025	Freitag	Sautierter Wirsing mit Kartoffel-Kürbis-Stampf, geschwenkte Pilze, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom „Breitenburger“ Hirschrücken
27.12.2025	Samstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide-gegarte Kalbshaxe
28.12.2025	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
29.12.2025	Montag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
30.12.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, frischer Rucola, confierte Kirschstrauchtomaten, Tomatensugo, dazu argentinische Rotgarnele
31.12.2025	Mittwoch	Silvester

FRONTCOOKING STATION

16. DEZEMBER 2025 – 06. JANUAR 2026

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.

01.01.2026	Donnerstag	Kleine Ofenkartoffeln, Sour Creme, sautiertes Tomaten-Lauch-Gemüse, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom sous-vide-gegarten „Ostermühler“-Angus-Rumpsteak
02.01.2026	Freitag	Geschwenkter Rosenkohl, Kräuterspätzle, Barolo-Jus, dazu sautierte Streifen vom Hisigen Wild
03.01.2026	Samstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide-gegarnte Kalbshaxe
04.01.2026	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
05.01.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucolapesto mit Kirschtomaten und frischem Baby-Spinat, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Kalbsrücken
06.01.2026	Dienstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, dazu Moutarde- Jus und Schweinefilet im Speckmantel