

FRONTCOOKING STATION

08. DEZEMBER – 21. DEZEMBER 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.

08.12.2025	Montag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
09.12.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, frischer Rucola, confierte Kirschstrauchtomaten, Zitronensauce, dazu argentinische Rotgarnele
10.12.2025	Mittwoch	Sautiertes Wirsing-Apfel-Gemüse, gebratener Rösti, Sauce Creme mit grünem Pfeffer dazu „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
11.12.2025	Donnerstag	Frisch aufgeschwungenes Kürbis-Safran-Riscotto mit sautierten Waldpilzen, Rosmarin-Jus dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
12.12.2025	Freitag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous vide gegarte Kalbshaxe
13.12.2025	Samstag	Sautierter Rosenkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
14.12.2025	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
15.12.2025	Montag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
16.12.2025	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, frischer Rucola, confierte Kirschstrauchtomaten, Zitronensauce, 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-Riscotto 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