

FRONTCOOKING STATION

12. JANUAR 2026 – 25. 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.

12.01.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucolapesto mit Kirschtomaten und frischem Babyspinat, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Kalbsrücken
13.01.2026	Dienstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
14.01.2026	Mittwoch	Rotebete-Risotto, Zuckerschoten glasiert, Meerrettich-Espuma, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
15.01.2026	Donnerstag	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus dazu sous-vide-gegarte Kalbshaxe live tranchiert
16.01.2026	Freitag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
17.01.2026	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“ Entenbrust
18.01.2026	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
19.01.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana Padano, selbstgemachtes Rucolapesto mit Kirschtomaten und frischem Babyspinat, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Kalbsrücken
20.01.2026	Dienstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
21.01.2026	Mittwoch	Rotebete-Risotto, Zuckerschoten glasiert, Meerrettich-Espuma, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
22.01.2026	Donnerstag	Frisch sautiertes mediterranes Gemüse, Salbei-Gnocchi, Barolo-Jus dazu sous-vide-gegarte Kalbshaxe live tranchiert
23.01.2026	Freitag	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
24.01.2026	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“ Entenbrust
25.01.2026	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