

FRONTCOOKING STATION

02. FEBRUAR 2026 – 15. FEBRUAR 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.

02.02.2026	Montag	Spätzlepfanne, Erbsengemüse, Pfefferrahmsauce, dazu Ragout vom „Ostermühler“ Rind
03.02.2026	Dienstag	Gegrillte Ochsenherz-Tomatenscheiben, gezupfter Mozzarella auf Selleriepüree, bunte Linsen, dazu „Bimöhler“ Hähnchenbrust
04.02.2026	Mittwoch	Rote-Bete-Risotto, Zuckerschoten glasiert, Meerrettich-Espuma, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
05.02.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
06.02.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
07.02.2026	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“ Entenbrust
08.02.2026	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
09.02.2026	Montag	Spätzlepfanne mit Erbsengemüse, Thymian-Jus, dazu Tranchen vom „Breitenburger“ Hirschrücken
10.02.2026	Dienstag	Kleine Ofenkartoffeln mit Sour-Creme, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom Duroc- Schwein- Tomahawk
11.02.2026	Mittwoch	Rote-Bete-Risotto, Zuckerschoten glasiert, Meerrettich-Espuma, dazu sautierte Lachswürfel
12.02.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
13.02.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
14.02.2026	Samstag	Sautierter Rosenkohl mit Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfeljus, dazu ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
15.02.2026	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen