

FRONTCOOKING STATION

16. FEBRUAR 2026 – 01. MÄRZ 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.

16.02.2026	Montag	Spätzlepfanne mit Erbsengemüse, Thymian-Jus, dazu Tranchen vom „Breitenburger“ Hirschrücken
17.02.2026	Dienstag	Kleine Ofenkartoffeln mit Sour-Creme, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom Duroc-Schwein-Tomahawk
18.02.2026	Mittwoch	Rote-Bete-Risotto, Zuckerschoten glasiert, Meerrettich-Espuma, dazu sautierte Lachswürfel
19.02.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Jus, dazu Schweinefilet im Speckmantel
20.02.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
21.02.2026	Samstag	Red-Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“ Entenbrust
22.02.2026	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
23.02.2026	Montag	Paprika-Lauchgemüse und Gnocchi vom Planchagrill, Tomatensugo, dazu Saltimbocca vom „Ostermühler-Kalb“
24.02.2026	Dienstag	Kleine Ofenkartoffeln mit Sour-Creme, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom Duroc-Schwein-Tomahawk
25.02.2026	Mittwoch	Rote-Bete-Risotto, Zuckerschoten glasiert, Meerrettich-Espuma, dazu sautierte Lachswürfel
26.02.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten, Moutarde-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
27.02.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
28.02.2026	Samstag	Red-Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“ Entenbrust
01.03.2026	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen