

## FRONTCOOKING STATION

02. MÄRZ 2026 – 15. 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.

02.03.2026	Montag	Paprika-Lauchgemüse und Gnocchi vom Planchagrill, Tomatensugo, dazu Saltimbocca vom „Ostermühler“-Kalb
03.03.2026	Dienstag	Kleine Ofenkartoffeln mit Sour-Creme, sautiertes Gemüse, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Angler-Schweinethomahawksteak
04.03.2026	Mittwoch	Bärlauchrisotto mit sautierten Waldzwergerl, Rosmarin-Jus, dazu gebratene „Bimöhler“-Hähnchenbrust
05.03.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes Erbsenpüree mit sautierter Ringelbete, Moutarde-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
06.03.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu sautierte Lofoten-Lachswürfel
07.03.2026	Samstag	Red-Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmati-Reis, dazu rosa gebratener „Bimöhler“-Entenbrust
08.03.2026	Sonntag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
09.03.2026	Montag	Pariser Kartoffeln, Selleriepüree, grüner Spargel, Barolo-Jus, dazu „Ostermühler“-Schweinefilet im Speckmantel
10.03.2026	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
11.03.2026	Mittwoch	Bärlauchrisotto mit sautierten Waldzwergerl, Rosmarin-Jus, dazu gebratene „Bimöhler“-Hähnchenbrust
12.03.2026	Donnerstag	Mini-Ratatouille, lauwarmer Bulgursalat, Joghurt-Minz-Dip, dazu Tranchen von sous-vide gegarter Lammhüfte
13.03.2026	Freitag	Basmati-Reis, Pak Choi, marinierte Gurke, Avocadosalsa, dazu Gochujang-Lachs
14.03.2026	Samstag	Aufgeschwungenes Erbsenpüree, sautierte Ringelbete, Mustard-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
15.03.2026	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