

FRONTCOOKING STATION

23. MÄRZ 2026 – 05. APRIL 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.

23.03.2026	Montag	Pariser Kartoffeln, Selleriepüree, grüner Spargel, Barolo-Jus, dazu „Ostermühler“-Schweinefilet im Speckmantel
24.03.2026	Dienstag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
25.03.2026	Mittwoch	Bärlauchrisotto mit sautierten Waldzwerge, Rosmarin-Jus dazu gebratene „Bimöhler“-Hähnchenbrust
26.03.2026	Donnerstag	Mini-Ratatouille, lauwarmen Bulgursalat, Joghurt-Minz-Dip, dazu Tranchen von sous-vide gegarter Lammhüfte
27.03.2026	Freitag	Basmati-Reis, Pak Choi, marinierte Gurke, Avocadosalsa, dazu Gochujang-Lachs
28.03.2026	Samstag	Aufgeschwungenes Erbsenpüree, sautierte Ringelbeete, Mustard-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
29.03.2026	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
30.03.2026	Montag	Basmati-Reis, Pak Choi, marinierte Gurke, Avocadosalsa, dazu Gochujang-Lachs
31.03.2026	Dienstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, Pariser Kartoffeln, Sauce Hollandaise, dazu „Ostermühler“-Schweinefilet im Speckmantel
01.04.2026	Mittwoch	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
02.04.2026	Donnerstag	Bärlauchrisotto mit sautierten Waldzwerge, Rosmarin-Jus dazu gebratene „Bimöhler“-Hähnchenbrust
03.04.2026	Freitag	Bohnengemüse, Mie-Nudeln, Teriyaki-Mayonnaise, dazu gebratener Thunfisch
04.04.2026	Samstag	Sautierte Rotwein-Zwiebeln, wilder Brokkoli, eine halbe Ofenkartoffel mit Sour Creme, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Entrecôte
05.04.2026	Sonntag	Mini-Ratatouille, Bärlauch-Kartoffelstampf, Sauce Provençale, dazu Tranchen vom Lammhüftsteak