

FRONTCOOKING STATION

06. APRIL 2026 – 19. 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 herzhaftende Ende – unsere Dessertauswahl.

06.04.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
07.04.2026	Dienstag	Gebratener grüner Spargel und junge Karotten mit Pommes Parisienne und Parmesan-Espuma, dazu Medaillons vom Landschwein
08.04.2026	Mittwoch	Mini-Ratatouille, lauwarmer Bulgursalat, Joghurt-Minz-Dip, dazu Tranchen von sous-vide gegarter Lammhüfte
09.04.2026	Donnerstag	Bärlauchrisotto mit sautierten Waldzwerger, Rosmarin-Jus dazu gebratene „Bimöhler“-Hähnchenbrust
10.04.2026	Freitag	Basmati-Reis, Pak Choi, marinierte Gurke, Avocadosalsa, dazu Gochujang-Lachs
11.04.2026	Samstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, kleine Kartoffeln, confierte Tomate, Sauce Hollandaise, dazu Scheiben vom „Holsteiner“ Katenschinken aus der Pape
12.04.2026	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
13.04.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
14.04.2026	Dienstag	Gebratener grüner Spargel und junge Karotten mit Pommes Parisienne und Parmesan-Espuma, dazu Medaillons vom Landschwein
15.04.2026	Mittwoch	Mini-Ratatouille, Bärlauch-Kartoffelstampf, Sauce Provençale, dazu Tranchen vom Lammhüftsteak
16.04.2026	Donnerstag	Bärlauchrisotto mit sautierten Waldzwerger, Rosmarin-Jus dazu gebratene „Bimöhler“-Hähnchenbrust
17.04.2026	Freitag	Basmati-Reis, Pak Choi, marinierte Gurke, Avocadosalsa, dazu Gochujang-Lachs
18.04.2026	Samstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, kleine Kartoffeln, confierte Tomate, Sauce Hollandaise, dazu Scheiben vom „Holsteiner“ Katenschinken aus der Pape
19.04.2026	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