

FRONTCOOKING STATION

20. APRIL 2026 – 03. MAI 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.

20.04.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
21.04.2026	Dienstag	Gebratener grüner Spargel und junge Karotten mit Pommes Parisienne und Parmesan-Espuma, dazu Medaillons vom Landschwein
22.04.2026	Mittwoch	Safran-Risotto, sautierte Zuckerschoten und Thymian-Jus, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
23.04.2026	Donnerstag	Sautiertes Bohnengemüse mit confierten Cherrytomaten, Kartoffel-Bärlauch-Stampf und Rosmarin-Jus, dazu Tranchen von sous-vide gegarte Lammhüfte
24.04.2026	Freitag	Kartoffelrösti vom Planchagrill und Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
25.04.2026	Samstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, kleine Kartoffeln, confierte Cherrytomaten, dazu Scheiben vom „Susländer“ Katenschinken aus der Pape mit Sauce Hollandaise
26.04.2026	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
27.04.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
28.04.2026	Dienstag	Gebratener grüner Spargel und junge Karotten mit Pommes Parisienne und Parmesan-Espuma, dazu Medaillons vom Landschwein
29.04.2026	Mittwoch	Safran-Risotto, sautierte Zuckerschoten und Thymian-Jus, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
30.04.2026	Donnerstag	Sautiertes Bohnengemüse mit confierten Cherrytomaten, Kartoffel-Bärlauch-Stampf und Rosmarin-Jus, dazu Tranchen von sous-vide gegarter Lammhüfte
01.05.2026	Freitag	Kartoffelrösti vom Planchagrill und Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
02.05.2026	Samstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, kleine Kartoffeln, confierte Cherrytomaten, dazu Scheiben vom „Susländer“ Katenschinken aus der Pape mit Sauce Hollandaise
03.05.2026	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