

FRONTCOOKING STATION

11. MAI 2026 – 24. 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.

11.05.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
12.05.2026	Dienstag	Gebratener grüner und weißer Spargel, Kartoffel-Sellerie-Püree, Thymian-Jus, dazu Medaillon vom Landschwein im Speckmantel
13.05.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Planchagrill und Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
14.05.2026	Donnerstag	Sautierter Kohlrabi, Mini-Möhren, Knöpfe, Wacholder-Jus, dazu geschmorte Würfel vom Breitenburger Reh
15.05.2026	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“-Entenbrust
16.05.2026	Samstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, kleine Kartoffeln, confierte Cherrytomaten, dazu Scheiben vom „Susländer“-Katenschinken aus der Pape mit Sauce Hollandaise
17.05.2026	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
18.05.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
19.05.2026	Dienstag	Gebratener grüner und weißer Spargel, Kartoffel-Sellerie-Püree, Thymian-Jus, dazu Medaillon vom Landschwein im Speckmantel
20.05.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Planchagrill und Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
21.05.2026	Donnerstag	Sautierter Kohlrabi, Mini-Möhren, Knöpfe, Barolo-Jus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
22.05.2026	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“-Entenbrust
23.05.2026	Samstag	Sautierter grüner und weißer Spargel, kleine Kartoffeln, confierte Cherrytomaten, dazu Scheiben vom „Susländer“-Katenschinken aus der Pape mit Sauce Hollandaise
24.05.2026	Sonntag	Pikantes Pfannengemüse, Kartoffel-Möhrenstampf, Rosmarin-Jus, dazu Tranchen vom Tomahawk-Steak vom „Ostermühler“ Angler Sattelschwein