

FRONTCOOKING STATION

25. MAI 2026 – 07. JUNI 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.

25.05.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
26.05.2026	Dienstag	Gebratener grüner und weißer Spargel, Kartoffel-Sellerie-Püree, Thymian-Jus, dazu Medaillon vom Landschwein im Speckmantel
27.05.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Planchagrill und Salat von jungem Rettich und Gurke, Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche, dazu sautierte Lachswürfel
28.05.2026	Donnerstag	Sautierter Kohlrabi, Mini-Möhren, Knöpfe, Barolo-Jus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
29.05.2026	Freitag	geschlossene Gesellschaft
30.05.2026	Samstag	geschlossene Gesellschaft
31.05.2026	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
01.06.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Rotgarnelen
02.06.2026	Dienstag	Kartoffel-Safran-Stampf mit Kohlrabi-Kirschtomaten-Gemüse, Portweinjus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Angler-Sattelschwein Tomahawk
03.06.2026	Mittwoch	Spargel-Risotto, gebackener Rucola und confierte Kirschtomaten, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
04.06.2026	Donnerstag	Sautierte Rübchen, frische Radischen und roter Reis, dazu Thymianjus und „Bimöhler“ Hähnchenbrust
05.06.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous mit Teriyaki Sauce und gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha Grill
06.06.2026	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Schinken vom Süßländer Katenschinken
07.06.2026	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