

FRONTCOOKING STATION

08. JUNI 2026 – 21. 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.

08.06.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
09.06.2026	Dienstag	Kartoffel-Safran-Stampf mit Kohlrabi-Kirschtomaten-Gemüse, Portweinjus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Angler-Sattelschwein Tomahawk
10.06.2026	Mittwoch	Spargel-Risotto, gebackener Rucola und confierte Kirschtomaten, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
11.06.2026	Donnerstag	Sautierte Rübchen, frische Radieschen und roter Reis, dazu Thymianjus und „Bimöhler“ Hähnchenbrust
12.06.2026	Freitag	Avocado-Salsa, Gewürz-Couscous mit Teriyaki Sauce und geröstetem Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha Grill
13.06.2026	Samstag	Frisch gesottener Stangenspargel, kleine Kartoffeln und Sauce Hollandaise, dazu Schinken vom Susländer Katenschinken
14.06.2026	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
15.06.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
16.06.2026	Dienstag	Kartoffel-Safran-Stampf mit Kohlrabi-Kirschtomaten-Gemüse, Portweinjus, dazu Medaillon vom „Ostermühler“-Angler-Sattelschwein
17.06.2026	Mittwoch	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze, confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous-vide-gegarten Kalbshaxe
18.06.2026	Donnerstag	Sautierte Rübchen, frische Radieschen und roter Reis, dazu Thymianjus und „Bimöhler“ Hähnchenbrust
19.06.2026	Freitag	Spargel-Risotto, gebackener Rucola und confierte Kirschtomaten, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
20.06.2026	Samstag	Sautierte Pilze, Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Rosmarinjus, dazu „Ostermühler“-Rindermedaillon
21.06.2026	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