

FRONTCOOKING STATION

22. JUNI 2026 – 05. JULI 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.

22.06.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
23.06.2026	Dienstag	Kartoffel-Safran-Stampf mit Kohlrabi-Kirschtomaten-Gemüse, Portweinjus, dazu Medaillon vom „Ostermühler“-Angler-Sattelschwein
24.06.2026	Mittwoch	Sautierte Pilze, Pariser Kartoffeln, mariniertes Feldsalat, Pfeffer-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Rinderrücken
25.06.2026	Donnerstag	Sautierte Rübchen, frische Radieschen und roter Reis, dazu Thymianjus und „Bimöhler“-Hähnchenbrust
26.06.2026	Freitag	Pfifferlings-Risotto, confierte Kirschtomaten, gebackener Rucola, dazu gezupfter Lachs von der Holzplanke
27.06.2026	Samstag	Red-Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“-Entenbrust
28.06.2026	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
29.06.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
30.06.2026	Dienstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze und confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous-vide gegarten Kalbhaxe
01.07.2026	Mittwoch	Sautiertes Karottengemüse, Sellerie-Kartoffelstampf, Portweinjus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
02.07.2026	Donnerstag	Kartoffelrösti vom den Plancha-Grill mit Salat vom jungem Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche und sautierte Lachswürfel
03.07.2026	Freitag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, rote Zwiebeln, Pariser-Kartoffeln mit Sauce-Hollandaise, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
04.07.2026	Samstag	Sautierte Pfifferlinge und Champignons, Knöpfle, Kräuterrahmsauce, dazu Tranchen vom Angler-Sattelschwein
05.07.2026	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