

## FRONTCOOKING STATION

29. JUNI 2026 – 12. 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 herzhafte Ende – unsere Dessertauswahl.

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
06.07.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
07.07.2026	Dienstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze und confierte Kirsch-Strauchtomaten, dazu Tranchen von der sous-vide gegarten Kalbhaxe
08.07.2026	Mittwoch	Sautiertes Karottengemüse, Sellerie-Kartoffelstampf, Portweinjus, dazu geschmorte Würfel vom „Ostermühler“-Rind
09.07.2026	Donnerstag	Kartoffelrösti vom den Plancha-Grill mit Salat vom jungem Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche und sautierte Lachswürfel
10.07.2026	Freitag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, rote Zwiebeln, Pariser-Kartoffeln mit Sauce-Hollandaise, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
11.07.2026	Samstag	Sautierte Pfifferlinge und Champignons, Knöpfle, Kräuterrahmsauce, dazu Tranchen vom Angler-Sattelschwein
12.07.2026	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