

FRONTCOOKING STATION

13. JULI 2026 – 26. 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 herz hafte Ende – unsere Dessertauswahl.

13.07.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
14.07.2026	Dienstag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, rote Zwiebeln, Pariser-Kartoffeln mit Sauce-Hollandaise, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
15.07.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche und sautierte Lachswürfel
16.07.2026	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze und confierten Kirsch-Strauchtomaten, dazu Rosmarin-Jus und Tranchen von der sous-vide gegarten Lammhüfte
17.07.2026	Freitag	Avocadosalsa mit Gewürz-Couscous und Teriyaki Sauce, dazu gerösteter Sesam und Thunfisch vom Plancha Grill
18.07.2026	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Medaillon vom „Ostermühler“ Schwein im Speckmantel
19.07.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
20.07.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
21.07.2026	Dienstag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, rote Zwiebeln, Pariser-Kartoffeln mit Sauce-Hollandaise, dazu „Bimöhler“-Hähnchenbrust
22.07.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème-fraîche und sautierte Lachswürfel
23.07.2026	Donnerstag	Sautierte und passierte Erbsen mit Minze und confierten Kirsch-Strauchtomaten, dazu Rosmarin-Jus und Tranchen von der sous-vide gegarten Lammhüfte
24.07.2026	Freitag	Avocadosalsa mit Gewürz-Couscous und Teriyaki Sauce, dazu gerösteter Sesam und Thunfisch vom Plancha Grill
25.07.2026	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Medaillon vom „Ostermühler“ Schwein im Speckmantel
26.07.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun