

FRONTCOOKING STATION

03. AUGUST 2026 – 16. AUGUST 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.

03.08.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
04.08.2026	Dienstag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, Süßkartoffel-Stampf, Salbei-Jus, dazu Scaloppini vom „Ostermühler“ Kalbsrücken
05.08.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème fraîche und sautierte Lachswürfel
06.08.2026	Donnerstag	Pfifferlingsrisotto, marinerter Rucola, confierte Kirschtomaten, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
07.08.2026	Freitag	Avocadosalsa mit Gewürz-Couscous und Teriyaki-Sauce, dazu gerösteter Sesam und Thunfisch vom Plancha-Grill
08.08.2026	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Angler-Sattelschweinekotelett
09.08.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
10.08.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
11.08.2026	Dienstag	Pfifferlingsrisotto, marinerter Rucola, confierte Kirschtomaten, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
12.08.2026	Mittwoch	Gebratenes Zuckerschotengemüse, Süßkartoffel-Stampf, Salbei-Jus, dazu Saltimbocca vom „Ostermühler“ Kalbsrücken
13.08.2026	Donnerstag	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème fraîche und sautierte Lachswürfel
14.08.2026	Freitag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Angler-Sattelschweinekotelett
15.08.2026	Samstag	Avocadosalsa mit Gewürz-Couscous und Teriyaki-Sauce, dazu gerösteter Sesam und Thunfisch vom Plancha-Grill
16.08.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun