

FRONTCOOKING STATION

10. AUGUST 2026 – 23. 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 herzhafte Ende – unsere Dessertauswahl.

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, mariniertes 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, Deichkäse, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
17.08.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
18.08.2026	Dienstag	Gebratenes Zuckerschotengemüse, Süßkartoffel-Stampf, Salbei-Jus, dazu Saltimbocca vom „Ostermühler“ Kalbsrücken
19.08.2026	Mittwoch	Kartoffelrösti vom Plancha-Grill mit Salat vom jungen Rettich und Gurken, dazu Schnittlauch-Zitrus-Crème fraîche und sautierte Lachswürfel
20.08.2026	Donnerstag	Pfifferlingsrisotto, mariniertes Rucola, confierte Kirschtomaten, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
21.08.2026	Freitag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Tranchen vom „Ostermühler“ Angler-Sattelschweinekotelett
22.08.2026	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone und sautierten Gemüsen, dazu Basmatireis und rosa gebratener „Bimöhler-Entenbrust“
23.08.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Deichkäse, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun