

FRONTCOOKING STATION

24. AUGUST 2026 – 06. SEPTEMBER 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.

24.08.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
25.08.2026	Dienstag	Pfifferlingsrisotto, marinierter Rucola, confierte Kirschtomaten, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
26.08.2026	Mittwoch	Sautiertes asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Ramen-Nudeln, pikante Teriyaki-Sauce, dazu sautierte Lachswürfel mit Sesam
27.08.2026	Donnerstag	Sautiertes Oliven-Artischocken-Gemüse, Kartoffel-Kürbis-Stampf, Barolo-Jus, dazu Scaloppini vom Kalb
28.08.2026	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone und sautierten Gemüsen, dazu Basmatireis und rosa gebratener „Bimöhler-Entenbrust“
29.08.2026	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Medailons vom „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
30.08.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Deichkäse, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
31.08.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
01.09.2026	Dienstag	Pfifferlingsrisotto, marinierter Rucola, confierte Kirschtomaten, dazu Tranchen von der „Bimöhler“-Hähnchenbrust
02.09.2026	Mittwoch	Sautiertes asiatisches Gemüse vom Plancha-Grill, Ramen-Nudeln, pikante Teriyaki-Sauce, dazu sautierte Lachswürfel mit Sesam
03.09.2026	Donnerstag	Sautiertes Oliven-Artischocken-Gemüse, Kartoffel-Kürbis-Stampf, Barolo-Jus, dazu Scaloppini vom Kalb
04.09.2026	Freitag	Red Thai-Curry mit Wassermelone und sautierten Gemüsen, dazu Basmatireis und rosa gebratener „Bimöhler-Entenbrust“
05.09.2026	Samstag	Frisch sautierte Pfifferlinge mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rioja-Jus, dazu Medailons vom „Ostermühler“ Schweinefilet im Speckmantel
06.09.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Deichkäse, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun