

FRONTCOOKING STATION

14. SEPTEMBER 2026 – 27. 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.

14.09.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
15.09.2026	Dienstag	Pfifferling-Kürbis-Risotto mit marinierten Rucola und confierten Cherrytomaten, dazu Tranchen von der „Bimöhler“ Hähnchenbrust
16.09.2026	Mittwoch	Sautiertes asiatisches Gemüse vom Plancha Grill, Ramen Nudeln und pikante Teriyakisauce, dazu sautierte Lachswürfel
17.09.2026	Donnerstag	Sautiertes Oliven-Artischocken-Gemüse, Kartoffel-Kürbistampf und Barolojus, dazu Scaloppini vom Kalb
18.09.2026	Freitag	Avocadosalsa mit Gewürz-Couscous und Teriyaki-Sauce, dazu gerösteter Sesam und Thunfisch vom Plancha-Grill
19.09.2026	Samstag	Sautierter Rotkohl mit Kartoffel-Kürbistampf und Holunder-Apfeljus, dazu ofenfrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
20.09.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermöhler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
21.09.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
22.09.2026	Dienstag	Safran-Kürbis-Risotto, marinierter Rucola und Rote Bete Korallenchip, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
23.09.2026	Mittwoch	Sautiertes asiatisches Gemüse vom Plancha Grill, Ramen Nudeln und Shiraza Mayo, dazu sautierte Lachswürfel mit Sesam
24.09.2026	Donnerstag	Sautierter Rahmwirsing, Pariser Rosmarinkartoffeln und confierte Kirschtomaten, dazu Wacholder-Jus und Tranchen vom Wildschwein-Tomahawk
25.09.2026	Freitag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten und Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
26.09.2026	Samstag	Red Thai-Curry mit Wassermelone und sautiertem Gemüse, dazu Basmatireis und rosa gebratener „Bimöhler-Entenbrust“
27.09.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermöhler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun