

FRONTCOOKING STATION

21. SEPTEMBER 2026 – 04. OKTOBER 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.

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, mariniertes 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, Avocado-creme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
28.09.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
29.09.2026	Dienstag	Safran-Kürbis-Risotto, mariniertes Rucola und Rote Bete Korallenchip, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
30.09.2026	Mittwoch	Sautiertes asiatisches Gemüse vom Plancha Grill, Ramen Nudeln und Shiraza Mayo, dazu sautierte Lachswürfel mit Sesam
01.10.2026	Donnerstag	Sautierter Rahmwirsing, Pariser Rosmarinkartoffeln und confierte Kirschtomaten, dazu Wacholder-Jus und Tranchen vom Wildschwein-Tomahawk
02.10.2026	Freitag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten und Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
03.10.2026	Samstag	„Glückstädter“ Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf und Holunder-Apfeljus, dazu ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
04.10.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocado-creme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun