

FRONTCOOKING STATION

28. SEPTEMBER 2026 – 11. 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.

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, marinierter 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, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
05.10.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
06.10.2026	Dienstag	Frisch aufgeschwungenes Steinpilz-Risotto, sautierte Waldpilze und Balsamicojus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
07.10.2026	Mittwoch	Sautiertes asiatisches Gemüse vom Plancha Grill, Ramen Nudeln und Shiraza Mayo, dazu sautierte Lachswürfel mit Sesam
08.10.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten und Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
09.10.2026	Freitag	Frisch sautierte Kräuterseitlinge und Champignons, Kartoffel-Sellerie-Püree, Rioja-Jus, dazu Tranchen vom Mangalitza-Schweinerücken
10.10.2026	Samstag	„Glückstädter“-Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf und Holunder-Apfeljus, dazu ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
11.10.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun