

FRONTCOOKING STATION

12. OKTOBER 2026 – 25. 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.

12.10.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
13.10.2026	Dienstag	Frisch aufgeschwungenes Steinpilz-Risotto, sautierte Waldpilze und Balsamicojus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
14.10.2026	Mittwoch	Kleiner Kartoffelrösti vom Planchagrill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettich-Streifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
15.10.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten und Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu sous-vide gegarte Kalbshaxe
16.10.2026	Freitag	Frisch sautierte Kräuterseitlinge und Champignons, Kartoffel-Sellerie-Püree, Rioja-Jus, dazu Tranchen vom Mangalitza-Schweinerücken
17.10.2026	Samstag	„Glückstädter“-Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf und Holunder-Apfeljus, dazu ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
18.10.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
19.10.2026	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
20.10.2026	Dienstag	Frisch aufgeschwungenes Steinpilz-Risotto, sautierte Waldpilze und Balsamicojus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
21.10.2026	Mittwoch	Kleiner Kartoffelrösti vom Planchagrill, fein-herb marinierte Gurken- und Rettich-Streifen, Meerrettich-Espuma, dazu Lachsfilet von der Holzplanke
22.10.2026	Donnerstag	Aufgeschwungenes „Holsteiner“ Rübenmus, sautierte Zuckerschoten und Moutarde-Rosmarin-Jus, dazu „Ostermühler“-Schweinefilet im Speckmantel
23.10.2026	Freitag	Frisch sautierte Kräuterseitlinge und Champignons, Kartoffel-Sellerie-Püree, Rioja-Jus, dazu Tranchen vom Duroc Schweine-Thomahwak
24.10.2026	Samstag	„Glückstädter“-Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf und Holunder-Apfeljus, dazu ofenfrische „Bimöhler-Ente“ live tranchiert
25.10.2026	Sonntag	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun