BREITENBURG
HOTEL · RESTAURANT · SPA

FRONTCOOKING STATION

02. NOVEMBER 2026 – 15. NOVEMBER 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.

02.11.2026	**Montag**	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
03.11.2026	**Dienstag**	Frisch aufgeschwungenes Safran-Kürbis-Risotto, sautierte Waldpilze und Thymianjus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
04.11.2026	**Mittwoch**	Süßkartoffelstampf mit sautiertem Pak Choy, Thymianjus mit Rosa Pfeffer, dazu Tranchen vom „Ostermühler“–Rinderrücken
05.11.2026	**Donnerstag**	Mini-Ratatouille, lauwarmer Bulgursalat, Joghurt-Minz-Dip, dazu Tranchen von sous-vide gegarter Lammhüfte
06.11.2026	**Freitag**	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
07.11.2026	**Samstag**	Red-Thai-Curry mit Wassermelone, sautiertes Gemüse, Basmatireis, dazu rosa gebratene „Bimöhler“ Entenbrust
08.11.2026	**Sonntag**	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun
09.11.2026	**Montag**	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
10.11.2026	**Dienstag**	Frisch aufgeschwungenes Safran-Kürbis-Risotto, sautierte Waldpilze und Thymianjus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
11.11.2026	**Mittwoch**	Süßkartoffelstampf mit sautiertem Rotkohl, Thymianjus mit Rosa Pfeffer, dazu Tranchen vom Duroc-Schwein-Thomahawk
10.11.2026	**Donnerstag**	Mini-Ratatouille, lauwarmer Bulgursalat, Joghurt-Minz-Dip, dazu Tranchen von sous-vide gegarter Lammhüfte
13.11.2026	**Freitag**	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
14.11.2026	**Samstag**	Sautierter Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
15.11.2026	**Sonntag**	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun