BREITENBURG
HOTEL · RESTAURANT · SPA

FRONTCOOKING STATION

09. NOVEMBER 2026 – 22. 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.

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
16.11.2026	**Montag**	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
17.11.2026	**Dienstag**	Frisch aufgeschwungenes Wirsing-Risotto, sautierte Kräuterseitlinge mit Thymian-Jus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
18.11.2026	**Mittwoch**	Süßkartoffelstampf, geschwenktes Pastinaken-Lauchgemüse und Thymian-Jus mit rosa Pfeffer, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Kalbs-Entrecote
19.11.2026	**Donnerstag**	Geschwenkter Rosenkohl, Kräuterspätzle und confierte Kirschtomaten, dazu Rosmarin-Jus und Medaillons vom Hirschrücken
20.11.2026	**Freitag**	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
21.11.2026	**Samstag**	Sautierter Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
22.11.2026	**Sonntag**	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun