BREITENBURG
HOTEL · RESTAURANT · SPA

FRONTCOOKING STATION

16. NOVEMBER 2026 – 29. 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.

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 Rinder- Tomahwak
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
23.11.2026	**Montag**	Pasta aus dem ganzen Grana-Laib, Tomatensugo, frischer Rucola, Pesto, gehackte Nüsse und Kresse, dazu sautierte Wildfang-Garnelen
24.11.2026	**Dienstag**	Frisch aufgeschwungenes Wirsing-Risotto, sautierte Kräuterseitlinge mit Thymian-Jus, dazu Tranchen von der Kikok-Mais-Hähnchenbrust
25.11.2026	**Mittwoch**	Süßkartoffelstampf, geschwenktes Pastinaken-Lauchgemüse und Thymian-Jus mit rosa Pfeffer, dazu Tranchen vom „Ostermühler“-Kalbs-Entrecote
26.11.2026	**Donnerstag**	Geschwenkter Rosenkohl, Kräuterspätzle und confierte Kirschtomaten, dazu Rosmarin-Jus und Medaillons vom Hirschrücken
27.11.2026	**Freitag**	Avocadosalsa, Gewürz-Couscous, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam, dazu Thunfisch vom Plancha-Grill
28.11.2026	**Samstag**	Sautierter Rotkohl, Kürbis-Kartoffelstampf, Holunder-Apfel-Jus, dazu ofenrische „Bimöhler“-Ente live tranchiert
29.11.2026	**Sonntag**	Unser „Breiten-Burger“, Römersalatherzen, frische Tomaten und fein-herb marinierte Gurkenscheiben, Cheddar, Avocadocreme, „Breiten-Burgersauce“, Rindfleischpatty vom „Ostermühler“-Rind (auch Veggie), Burger-Bun