



Vorspeisen

EUR

Sashimi vom Lachs

19

mit Wasabi-Ingwersorbet, Sushi-Reiscreme, Nori Algen und eingelegten Shiitakepilzen

Mandelgazpacho

10

mit Pulpo und eingelegten Datteln

Hauptgerichte

Orecchiette Pasta

20

mit Blauschimmelkäse, Radicchio, Birne und Walnüssen

kleinere Portion

14

Kabeljau

28

mit Pak Choi Gemüse, Mango, grünem Curry und Kokos

Rosa gebratener Rehrücken

32

mit Pfifferlingen, Gewürzjus, Kaffee und Aprikose

Kalbsleber

26

auf jungem Spinat, mit gehobelten Champignons, Speck, glacierten Schalotten und Salbei

kleinere Portion

21

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

für 2 Personen (450 g Rohgewicht)

66

- am Tisch tranchiert -

als Filetsteak für 1 Person (200 g Rohgewicht)

32

mit Pilzen, glacierten Gemüsen, Sauce Béarnaise und gratinierten Kartoffeln

Dessert und Käse

Gebrannte Crème mit Ananassorbet, Passionsfrucht, Mango und Kokos

9

Dreierlei Sorbet des Tages

8

Käsevariation mit hausgebackenem Bananenbrot

12

Direktor: Bernhard B. Zündel, Maitre: Bernd Gunia, Küchenmeister: Daniel Groß
www.chesa-roessli.de

Chesa Rössli im Mövenpick Hotel Münster, Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster
Tel. +49 251 8902 0, Fax +49 251 8902 616, hotel.muenster@movenpick.com, www.chesa-roessli.de