

## Weihnachten + Silvester

Feiertage sind da, um sie zu zelebrieren. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Genüssen unserer Küche verzaubern.

24. bis 26. Dezember

### Heiligabend

5 Gänge – EUR 119,- pro Person

### 1. und 2. Weihnachtsfeiertag

4 Gänge – EUR 85,- pro Person

31. Dezember

### Silvester

Es erwartet Sie ein Glas Champagner zur Begrüßung sowie ein festliches 5-Gang-Menü. Um 23.00 Uhr schließt das Restaurant und Sie können anschließend an der Lounge Bar in das neue Jahr hineintanzen. Für den ersten Appetit 2025 laden wir Sie zu einem Mitternachtsimbiss ein.

EUR 195,- pro Person

## Wussten Sie schon...?

### Veggie oder vegan

Auch für Liebhaber der fleischlosen Küche hat unsere Speisekarte einiges zu bieten. Freuen Sie sich auf vegetarische oder vegane Kreationen von Küchenmeister Daniel Groß und seinem Team.

### Gutscheine

Wenn Geschenke die Sinne berühren, wird der Moment unvergesslich. Mit einem Gutschein von uns gelingt die perfekte Überraschung.

## Chesa Rössli exklusiv

### Buchen Sie das Chesa Rössli für Ihr Fest!

Ob Weihnachtsfeier, Konfirmation, Kommunion oder Hochzeit. In exklusiver Atmosphäre bei Kaminfeuer oder auf der Sommerterrasse – wir schaffen das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an!

Das Convention Sales Team erreichen Sie unter der Rufnummer 0251 8902 663.

## Leidenschaft, Genuss und Qualität



Gastgeber Marcell Angeli und sein Team sorgen mit professionellem Service und einer persönlichen Note für Ihr Wohlbefinden. Bei der Wahl des Weines ist Maître Marcell Angeli gerne behilflich und steht Ihnen mit sehr umfangreichen Fachkenntnissen unterstützend zur Seite.

Inspiziert durch seine jährlichen Reisen in die ganze Welt, zaubert Küchenmeister Daniel Groß außergewöhnliche Gerichte. Diese spiegeln nicht nur die Kreativität und das Können wider, sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen. Die Speisekarte variiert je nach Saison und nimmt Vorlieben unserer Gäste gerne auf.



### Öffnungszeiten 2024

Mittwoch – Samstag 18:00 – 22:00 Uhr

#### Feiertage und Ferien:

01. – 04. Januar	Ferien
15. – 22. Februar	Ferien
29. März (Karfreitag)	18.00 – 22.00 Uhr
31. März (Ostersonntag)	12.00 – 15.00 Uhr + 18.00 – 22.00 Uhr
01. April	Ruhetag
01. Mai (Tag der Arbeit)	Ruhetag
19. Mai (Pfingstsonntag)	12.00 – 15.00 Uhr + 18.00 – 22.00 Uhr
20. Mai (Pfingstmontag)	Ruhetag
24. Juli – 15. August	Ferien
24. Dezember (Heiligabend)	18.00 – 22.00 Uhr
25.+ 26. Dezember (Weihnachten)	12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr
31. Dezember (Silvester)	18.00 – 23.00 Uhr (Silvestermenü vorherige Reservierung erforderlich)

Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster  
Tel +49 251 8902 627, Fax +49 251 8902 616  
hotel.muenster@movenpick.com

movenpickmunster  
 movenpickmunster  
www.chesa-roessli.de



Chesa Rössli  
fine dining



# Chesa Rössli

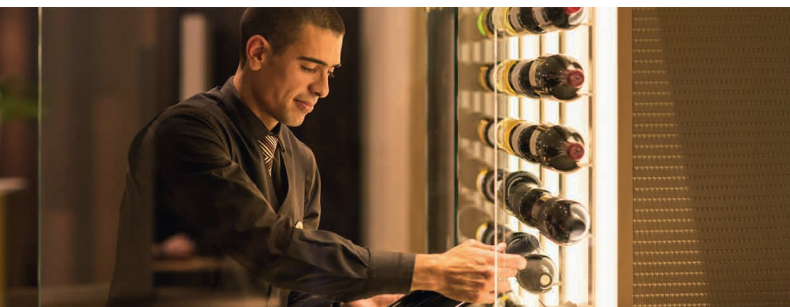
## Highlights des Jahres 2024

Liebe Gäste,

auch im Jahr 2024 erwartet Sie wieder ein spannendes, kulinarisches Angebot im Chesa Rössli.

Neben der regelmäßig wechselnden Speisekarte gibt es vier besondere Eventwochen. California – Finest in Wine and Dine, Beef & Trüffel und natürlich der beliebte kanadische Hummer an zwei Terminen. Suchen Sie sich schon jetzt Ihr Lieblingsevent aus – oder sind es doch alle?

Wir begrüßen Sie, wie gewohnt, zu unseren Öffnungszeiten von Mittwoch bis Samstag, in der Zeit von 18.00 bis 22.00 Uhr. Nähere Informationen finden Sie auf der Rückseite.



## Ganzjährig

### In vino veritas – Unsere Weinauswahl

Genießen Sie erlesene Weine aus klassischen Weinanbaugebieten mit Highlights aus Frankreich und Deutschland. Maître Marcell Angeli wird Ihnen zur Seite stehen und eine Empfehlung aussprechen.

### Rössli Aperitif

Ob klassisch oder eine neue Kreation, Marcell Angeli hat immer einen besonderen Aperitif für Sie bereit. Freuen Sie sich auf einen perfekten Start in den Abend!

### Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

Der moderne Klassiker – am Tisch tranchiert, dazu Pilze, glaciertes Gemüse, Sauce Béarnaise und gratinierte Kartoffeln. Beliebt seit jeher und immer wieder ein Genuss.

Ab 2 Personen – EUR 60.- pro Person

## Highlights

5. bis 27. Januar

### Taste of the Orient

Starten Sie exotisch in das neue Jahr. Erleben Sie einen Hauch Orient und genießen Sie traumhafte Gerichte, wie die Könige des Morgenlandes in 1001 Nacht.

14. Februar

### Love is in the air

Valentinstag. Genießen Sie ein Menü zum Dahinschmelzen, sagen Sie Ja zu uns!

4 Gänge – EUR 85.- pro Person (exklusive Wein)

An diesem Abend bieten wir ausschließlich das 4-Gang Menü an. Einlass: 18.15 – 18.45 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

08. bis 11. Mai

### California – Finest in Wine and Dine!

Leicht und frisch laden die inspirierenden Kreationen zum Träumen ein. Dazu eine facettenreiche Weinauswahl aus dem Sonnenstaat und ein genussreicher Abend ist garantiert.

5 Gänge – EUR 99.- pro Person (exklusive Wein)

Im Aktionszeitraum bieten wir ausschließlich das 5-Gang Menü an. Einlass: 18.15 – 18.45 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

06. bis 09. März

06. bis 09. November

### Kanadischer Hummer

Das beliebte Event – nicht nur für Krustentierliebhaber! Feine Hummerkreationen und korrespondierende Weine erwarten Sie zu einem besonderen Abend.

5 Gänge – EUR 122.- pro Person (exklusive Wein)

Im Aktionszeitraum bieten wir ausschließlich das 5-Gang Menü an. Einlass: 18.15 – 18.45 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

18. bis 21. September

### Beef & Trüffel

US Black Angus, Irish Dry Aged und andere Spezialitäten – kombiniert mit feinem Trüffel. Ihnen läuft schon das Wasser im Mund zusammen? Lassen Sie sich überraschen.

Herr Lyubomir Tomov, von Mövenpick Wein, wird am Samstag, den 20. September persönlich vor Ort sein und die ausgesuchten Weine zum Menü moderieren.

5 Gänge – EUR 105.- pro Person (exklusive Wein)

Im Aktionszeitraum bieten wir ausschließlich das 5-Gang Menü an. Einlass: 18.15 – 18.45 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

13. bis 16. November

### Oldenburger Gans

Draußen wird es kälter und die Tage werden kürzer. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die Gans in traditioneller Zubereitung.