

Room Service

Sehr verehrte Gäste

Während folgender Zeit können wir Ihren Room-Service-Wunsch ermöglichen:

Frühstück	ab 7.00 Uhr
À la carte	12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Während unserer Buffetzeiten am Freitag- und Samstagabend sowie an Feiertagen bieten wir im Room Service nur die mit **H** gekennzeichneten Gerichte an.

Für Ihre Bestellung wählen Sie bitte die Rufnummer 621.

Jedes Gericht wird frisch für Sie zubereitet und die Servicezeit beträgt etwa 20-30 Minuten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Vielen Dank.

Dear Guests,

During the following hours, we are at your disposal:

Breakfast	from 7.00 am
Full offer	12.00 am - 9.00 pm

During our buffet hours on Friday and Saturday evenings and on public holidays, we offer room service only the dishes marked with **H**.

In order to place your request, please call us on extension 621.

Every meal is prepared fresh for you and all orders are supposed to be served within 20-30 minutes. We are looking forward to your call.

Thank you.

Frühstück | Breakfast

EUR

Mövenpick Frühstück

Ein heißes Getränk und einen Saft Ihrer Wahl, dazu servieren wir einen reichhaltigen Brotkorb, eine Auswahl an Marmeladen, Honig und Butter, Aufschnitt und Käse, eine Eierspeise Ihrer Wahl, Milch, Müsli oder Mövenpick Früchtejoghurt sowie frischen Fruchtsalat und eine Tageszeitung

Bitte bestellen Sie Ihr Zimmerfrühstück bis 22.00 Uhr des Vorabends.

Montag bis Freitag

25.00

Samstag, Sonntag, Feiertag

28.00

Mövenpick Breakfast

One hot beverage and one juice of your choice, bread basket, jam, honey and butter, cold cut and cheese, an egg preparation of your choice, milk, cereal or Mövenpick fruity yoghurt and fresh fruit salad as well as a daily newspaper

Please order your room service breakfast by 10.00 pm on the previous evening.



HOTEL MÜNSTER

Unser lokaler Aperitif

EUR

Amérie - Münsterländer Aperitif

1 dl **8.50**

Fruchtig-frische Walderdbeeren mit prickelndem Sekt. Handgemachte Münsterländer LebensArt.

Fresh, fruity wild strawberries with sparkling wine. Handmade Munsterland lifestyle.

Vorspeisen | Starters

Beef Tatar [Ⓜ] **H** MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

Mild, medium oder feurig | Brioche Toast | Butter

Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky

Mild, medium or spicy | Brioche toast | butter

Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)

Portion | portion **18.50**
kleine Portion | portion **15.50**
+ 2.00

Das Beste aus Fischernetz und Räucherofen [Ⓜ]

19.00

Rauch und Graved Lachs | zweierlei Heringe | Riesencrevette

Blattsalat | zweierlei Saucen | Brioche Toast | Butter

Smoked and graved salmon | duet of herring | prawn | lettuce | duet of sauces | Brioche toast | butter

Vegane Bowl aus dem Tessin

12.00

Kichererbsen-Lauch-Salat | Avocado | Austernpilze | Focaccia | Sesam | Tomate | Tofu | Curry-Dip

Vegan bowl | chickpea leek salad | avocado | oyster mushrooms | focaccia | sesame | tomato | tofu | curry dip

Suppen | Soups

EUR

Kraftbrühe vom Rind

8.00

Rindfleisch | Gemüsewürfel | Sherry

Beef consommé | boiled beef | vegetable dices | sherry

Tomatensuppe H MÖVENPICK SIGNATURE DISHES

8.00

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum | Grissini

Tomato soup | Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | Grissini

Salate | Salads

Salat Françoise 2456 H

19.50

Blattsalat | gebratene Poulardenbrust | knuspriger Speck | Früchte | Rose Island Dressing | Kräuter-Focaccia

Lettuce | fried chicken breast | crispy bacon | fruits | Rose Island dressing | herb Focaccia

Auf Wunsch ohne Poulardenbrust und Speck

13.50

On request without poulard breast and bacon

Caesar Salad Creation 5 MÖVENPICK SIGNATURE DISHES

15.00

Römischer Lattichsalat | Knoblauch-Sardeliendressing | Speck | rote Zwiebeln | gehobelter Parmesan | warme Brioche Croûtons

Lettuce | garlic anchovy dressing | bacon | red onions | planed Parmesan | warm Brioche croutons

Auf Wunsch mit Poulardenbrust und Speck

21.00

On request without poulard breast and bacon

Beilagensalat

7.80

Blattsalat | Tomaten | Gurken

Lettuce | tomatoes | cucumber

Dressings

Balsamico 16 | Rose Island 1 | French 16 | Toskana | Caesar

Dressings: Balsamico | Rose Island | French | Tuscan | Caesar

Vegan

EUR

Soja Riz Casimir

25.00

Fruchtige Currysauce | Sojageschnetzelttes | Ananas | Kiwi | Pflaume | Mandeln | Duftreis
Fruity curry sauce | sliced soya | pineapple | kiwi | plum | almonds | fragrant rice

Vegane Bowl aus dem Tessin mit Quinoabratling

18.50

Kichererbsen-Lauch-Salat | Avocado | Austernpilze | Focaccia | Sesam | Tomate | Tofu | Curry-Dip
Vegan bowl with quinoa patty | chickpea leek salad | avocado | oyster mushrooms | focaccia | sesame | tomato | tofu | curry dip

Rösti Vier Jahreszeiten ^H

20.50

Saisongemüse | Champignons | geschmolzene Tomaten
Swiss style hash browns | seasonal vegetables | button mushrooms | melted tomatoes

Fisch | Fish

Gebratene Lachsmedaillons ^H

24.00

Rieslingsauce | Spinat | Karotte | Blumenkohl | Freckenhorster Kartoffeln
Fried salmon medallions | white wine sauce | spinach | carrot | cauliflower | regional potatoes

Gebratenes Medaillon vom Kabeljau

26.00

Noilly-Prat-Sauce | Kohlrabi | wilder Brokkoli | Möhre | Kartoffel-Rucola-Püree
Medallions of codfish | Noilly Prat sauce | turnip cabbage | wild broccoli | carrot | mashed potatoes with rocket

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu allen Gerichten gerne folgende Dips und Saucen:
Mayo, Ketchup, pikante Remoulade oder Steaksauce. Portion EUR 00.30

On request, we will be happy to serve you the following dips and sauces with all dishes:
Mayo, ketchup, spicy remoulade or steak sauce. Portion EUR 00.30

Fleisch | Meat

EUR

Zürcher Kalbgeschnetzeltes ^H MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

25.00

Champignonrahm | Butterrösti

Veal stripes | creamed mushrooms | Swiss style hash browns

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

23.00

Apfel | Schmorzwiebeln | Preiselbeer-Rotweinsauce | Kartoffelrahmpüree

Fried calf's liver | apple | braised onions | cranberry red wine sauce | mashed potatoes

Cordon bleu wie im Berner Oberland [Ⓜ][Ⓢ] - Zubereitungszeit ca. 20 Minuten -

25.00

Gefülltes Schweinefilet | getrocknete Tomaten | Bündner Rohschinken | Bergkäse
Marktgemüse | Pommes Pure & Rustic

Filled pork tenderloin | dried tomatoes | Swiss ham | mountain cheese | vegetables | French fries pure & rustic

Vom Grill | Barbecue favourites

Unser Rindfleisch stammt von argentinischen Angus Rindern.

Our beef is exclusively of Campo Beef from Argentinian Angus.

Rinderfilet | Beef tenderloin

200g Rohgewicht

34.50

Rumpsteak ^H

250g Rohgewicht

31.50

Beilagen | Side dishes

Americano [Ⓜ][Ⓢ]

knuspriger Speck | gebratene Tomaten | Kräuterbutter | Pommes frites Pure & Rustic | Krautsalat

Crispy bacon | fried tomatoes | herb butter | French fries pure & rustic | cole slaw



HOTEL MÜNSTER

Dessert

EUR

opera mille feuille

7.40

Je eine Kugel Cioccolata Stracciatella und Strawberry Cream | Himbeersauce
karamellisierter Blätterteig | Schlagsahne

super nutty brownny

7.60

Nuss Brownie | eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | Schlagsahne

Belgian waffle

7.20

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | knusprige Waffel | Himbeersauce

Service-Aufschlag | Service supplement

Jeder Room Service wird mit einem Service-Aufschlag von EUR 3.50 berechnet.

Every room service supplement will be charged with a supplement of EUR 3.50.

Für Gäste mit einem inklusiv gebuchten Frühstück gilt ein separater Room Service-Aufschlag von EUR 5.00 pro Person.

A separate room service surcharge of EUR 5.00 per person applies to guests who have booked breakfast included.

Abholservice | Removal service

Sehr verehrte Gäste, wenn Sie Ihr Essen beendet haben, rufen Sie uns unter der Telefonnummer 621 an und wir holen Ihr Tablett umgehend ab. Abholservice bis 22.00 Uhr. Vielen Dank.

Ihr Mövenpick Team

Dear Guests, when you have finished your lunch/dinner, please call the number 621 and we will come up and collect the tray.

Removal service is until 10 pm. Thank you.

Mövenpick Team

Zusatzstoffe / Additives

- ① mit Farbstoff / with colouring ② mit Geschmacksverstärker / with flavour enhancer ③ mit Süßungsmittel / with sweetening ④ mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
⑤ mit Nitritpökelsalz / with nitrite salt ⑥ mit Konservierungsstoff / with preservatives ⑦ mit Phosphat / with phosphat

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer | All prices include the legal Vat Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite. | The legend of additives you find on the last page.
Eine zusätzlich mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wie Ihnen gerne auf Wunsch. | Please ask for our menu with additionally indicated allergens. movenpick.com/muenster

Flaschenweine im Offenausschank

Weißwein		1 dl	2 dl	5 dl	Flasche
Deutschland					
2021	Grauburgunder J2 Im Felsenkeller Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen	4.50	8.90	21.50	29.00
2020	Riesling Maximin Maximin Grünhaus, Dr. Carl von Schubert, Mosel	4.50	8.90	21.50	29.00
Schweiz					
2020	Fendant „Les Grenouilles“ Selected by Mövenpick, Cave St. Pierre, Wallis	5.20	10.30	25.00	34.00
Frankreich					
2020	Sauvignon Blanc Esprit de Bourgeois Domaine Henri Bourgeois, Loire	4.90	9.70	23.50	32.00
Roséwein					
Deutschland					
2020	Alleskönner Rosé Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen	4.30	8.50	20.70	28.00
Rotwein					
Deutschland					
2020	Spätburgunder & St. Laurent Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen	4.30	8.50	20.70	28.00
Schweiz					
2020	Dôle „La Mouette“ Selected by Mövenpick, Cave St. Pierre, Wallis	5.20	10.30	25.00	34.00
Italien					
2020	Chianti Rufina D.O.C.G. Selected by Mövenpick, Renzo Masi, Toskana	4.30	8.50	20.70	28.00
Spanien					
2016	Don Sebastian Unión Viti Vinícola, Rioja DOC	4.80	9.50	23.00	31.00

Aperitif und Digestif Auswahl

Champagner, Sekt & Prosecco

Mövenpick Champagner brut	1 dl	12.50
Kir Royal	1 dl	12.50
Kaiser Millésimé, trocken, Sektmanufaktur Kaiser	1 dl	5.20
Prosecco Dry Millesimato, Treviso DOC, Corte Giara by Allegrini	1 dl	6.10
Weißweinschorle	2 dl	5.80

Vermouth, Sherry & Port

Martini bianco, rosso oder extra dry	5 cl	4.20
Lustau Fino, dry	5 cl	4.80
Lustau Amontillado, medium dry	5 cl	4.80
Lustau Cream	5 cl	7.50
Quinta do Noval Fine Ruby	5 cl	5.00
Otima Tawny Warre's 10 years old	5 cl	6.80

Longdrinks

Gin Tonic (2*)	4 cl	8.50
Campari Soda (1*)	4 cl	8.00
Campari Orange (1*)	4 cl	8.00

Obstbrände

Marder Gravensteiner Apfel-Brand	2 cl	5.50
Marder Haselnuss	2 cl	6.50
Marder Mirabelle	2 cl	5.50
Marder Schwarzwälder Kirsch	2 cl	5.50
Marder Vogelbeer-Brand	2 cl	11.50
Marder Waldhimbeer Geist	2 cl	5.50
Marder Williams	2 cl	5.50
Marder Zwetschge	2 cl	6.50

Grappa

Nonino Chardonnay	2 cl	4.40
Nonino Il Merlot	2 cl	4.40
Nonino Il Moscato	2 cl	4.40
Nonino Il Friulana	2 cl	4.40

Liköre

Underberg	2 cl	3.90
Fernet Branca	2 cl	3.50
Ramazotti	2 cl	3.50
Averna	2 cl	3.20
Jägermeister	2 cl	3.50
Pernod	4 cl	6.50
Bailey's	4 cl	6.00
Grand Marnier Cordon Rouge	4 cl	6.80
Amaretto Disaronno	4 cl	4.50
Sasse Naturlikör Uppgesett'n	2 cl	3.80

Weinbrand

Asbach Privatbrand 8 Jahre gereift	2 cl	3.80
Romate Cardenal Mendoza Gran Reserva	2 cl	5.30
Vecchia Romagna Riserva	2 cl	4.10

Calvados, Cognac & Armagnac

Calvados Château du Breuil V.S.O.P.	2 cl	4.50
Otard V.S.O.P.	2 cl	5.50
Remy Martin Coeur de Cognac	2 cl	7.10
Camus V.S.O.P.	2 cl	6.10

Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl	3.70
Jubiläums Aquavit	2 cl	3.40
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	3.00
Bommerlunder	2 cl	3.00
Sasse Weizenkorn	2 cl	3.00
Sasse Grafschafter Kräuterwacholder	2 cl	3.50
Sasse Lagerkorn, fassgereift	2 cl	4.50
Absolut Vodka	2 cl	3.90

Whiskey & Whisky

Genießen Sie ein besonderes Glas Whiskey und wählen Sie dazu in unserer Lounge Bar aus über 90 verschiedenen Whiskeysorten!

Bier vom Fass

Hasseröder Pils	0,3 l	3.90
Hasseröder Pils	0,5 l	5.60
Pott's Landbier	0,25 l	3.30
Pott's Landbier	0,4 l	4.80

Flaschenbiere

Franziskaner Weizenbier hell, dunkel, kristall oder alkoholfrei	0,5 l	5.60
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3.90
Vitalmalz	0,33 l	3.60

Mineralwasser und Softgetränke

Staatl. Bad Brückenauer stilles Mineralwasser	0,25 l	3.10
Staatl. Bad Brückenauer stilles Mineralwasser	0,5 l	5.80
Staatl. Bad Brückenauer stilles Mineralwasser	0,75 l	7.50
Staatl. Bad Brückenauer Gourmet medium	0,25 l	3.10
Staatl. Bad Brückenauer Gourmet medium	0,5 l	5.80
Staatl. Bad Brückenauer Gourmet medium	0,75 l	7.50
San Pellegrino	0,25 l	3.50
San Pellegrino	0,75 l	8.20
Bionade: Holunder oder Ingwer-Orange	0,33 l	3.70
Schweppes: Tonic Water (2*), Ginger Ale (1*), Bitter Lemon (2*)	0,2 l	3.30
Fanta Orange (1*, E160a, E300, E330, E410)	0,2 l	3.20
Coca Cola (3*, E150d, E338)	0,2 l	3.20
Coca Cola light (3*, E150d, E330, E338, E950, E951, E952)	0,2 l	3.20
Coca Cola Zero (3*, E150d, E331, E338, E950, E951, E952)	0,2 l	3.20
Sprite (E330, E331)	0,2 l	3.20
Coca Cola, Fanta, Sprite etc.	0,4 l	4.80

Fruchtsäfte

Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	6.20
<u>Vaihinger Säfte und Nektare:</u>	0,2 l	3.10
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, schwarze Johannisbeere, Maracuja, Kirsche, Banane		
Saftschorle groß	0,4 l	4.60
Saftschorle klein	0,2 l	3.00

Mövenpick Bio Fairtrade Kaffee & Spezialitäten

Schümli Kaffee		3.30
Schümli Kaffee entkoffeiniert		3.30
Espresso		2.90
Espresso doppio		4.00
Espresso macchiato		3.10
Latte macchiato		4.10
Flavoured Latte macchiato (mit Vanille-, Karamell- oder Haselnusssirup)		4.60
Cappuccino		3.50
Milchkaffee		4.20

Heiße Getränke

Heiße Schokolade mit Sahne in der großen Tasse		4.20
Heiße oder kalte Milch		1.90
Chococcino		3.80
Grog von Pott Rum		5.00
Frische Zitrone, heiß oder kalt		3.20
Aufguss mit frischer Pfefferminze oder Ingwer		4.30

Ronnefeldt Tee - Fragen Sie nach unserer Teekarte!

Glas		3.50
Kännchen		5.00

(1*) mit Farbstoff

(2*) chininhaltig

(3*) koffeinhaltig