

Spezialitäten   Specialities	EUR
<b>Kraftbrühe vom Rind</b> Gemüsewürfel   Shiitakepilze   Sherry Beef Consommé   vegetable dices   Shiitake mushrooms   sherry	<b>7.50</b>
<b>Tomatensuppe</b> Bufalino Mozzarella   Kirschtomaten   Basilikum   Grissini Tomato soup   buffalo mozzarella   cherry tomatoes   basil   grissini	<b>7.00</b>
<b>Beilagensalat</b> Blattsalat   Tomaten   Gurken Lettuce   tomatoes   cucumber	<b>5.80</b>
<b>Rindstatar</b> ② Mild   medium oder feurig   Brioche Toast und Butter Veredelt mit Cognac, Calvados oder Whisky (+ EUR 2.00) Beef tartar   mild   medium or fiery   brioche toast and butter Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2.00)	Portion   portion <b>17.50</b> kleinere Portion   small portion <b>14.00</b>
<b>Salat Françoise</b> ②④⑤⑥ Blattsalat   gebratene Poulardenbrust   knuspriger Speck   Früchte Rose Island Dressing   Oliven-Focaccia Lettuce   fried chicken breast   crispy bacon   fruits   rose island dressing   olive focaccia	<b>16.50</b>
<b>Auf Wunsch ohne Poulardenbrust und Speck</b> On request without chicken breast and bacon	<b>11.50</b>
<b>Linguine und Kürbis</b> Hokkaido- und Butternut-Kürbis   Champignons   Austernseitlinge   Rucola   Pecorino Linguine   Hokkaido and butternut pumpkin   button mushrooms oyster mushrooms   rocket   pecorino	<b>17.20</b>
<b>Rösti Vier Jahreszeiten – vegan –</b> ④ Saisongemüse   Champignons   geschmolzene Tomaten Swiss-style hash browns - vegan   seasonal vegetables button mushrooms   melted tomatoes	<b>16.80</b>
<b>Gebratene Lachsmedaillons</b> Noilly-Prat-Sauce   Möhre   Austernseitlinge   Cherrytomaten Spinat   Freckenhorster Kartoffeln Fried salmon medallions   Noilly-Prat sauce   carrot   oyster mushrooms cherry tomatoes   spinach   regional potatoes	<b>18.80</b>
<b>Rumpsteak „Americano“</b> 250 g Rohgewicht knuspriger Speck   gebratene Tomaten   Kräuterbutter   Pommes Pure & Rustic Caesar Salat Crispy bacon   fried tomatoes   herb butter   French fries pure & rustic   Caesar's salad	<b>28.00</b>

# MÖVENPICK

## HOTEL MÜNSTER

<b>Zürcher Geschnetzeltes</b> ④	Portion   portion	<b>22.50</b>
Kalbfleisch   Champignons   Rahmsauce   Butterrösti Sliced veal   button mushrooms   cream sauce   butter roesti	kleinere Portion   small portion	<b>17.20</b>

<b>Gebratene Kalbsleber „Berliner Art</b>	Portion   portion	<b>21.80</b>
Apfel   Schmorzwiebeln   Preiselbeer-Rotweinsauce Kartoffelrahmpüree Fried calf's liver   apple   braised onions cranberry red wine sauce   mashed potatoes	kleinere Portion   small portion	<b>17.00</b>

### Dessert

<b>Schweizer Karottenkuchen</b>		<b>5.50</b>
Glutenfreier Karottenkuchen   Frischkäse Topping   kandierte Karotten Swiss carrot cake   Gluten-free carrot cake   cream cheese glaze   candied carrots		

<b>Vanille Crème brûlée</b>		<b>6.80</b>
Mandelkuchen   eine Kugel Brombeereis Almond cake   one scoop of blackberry ice cream		

Liebe Gäste, zu jedem **Hauptgang** bieten wir Ihnen ein anschließendes Heißgetränk nach Wahl und eine kleine Kugel unserer Eiscreation „Brombeere“ für 4.50 EUR an.

Dear guests, with each **main course** we offer you afterwards a hot drink of your own choice and a little scoop of our ice creation "Blackberry" for 4.50 EUR.

### Kindergerichte | For our young guests

<b>Sunny Zurich</b>		<b>12.00</b>
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes   Rahmsauce   Champignons   Rösti Veal stripes   creamy sauce   mushrooms   hash browns		

<b>Wow</b>		<b>6.00</b>
Mini-Wiener   Pommes Pure & Rustic   Ketchup   Mayonnaise Frankfurter   French fries pure & rustic   ketchup   mayonnaise		

<b>Münsterländer Schnitzelchen</b>		<b>6.00</b>
Paniertes Schweineschnitzel   Gemüse   Pommes Pure & Rustic Breaded pork escalope   mixed vegetables   French fries pure & rustic		

<b>Frisbee-Scheiben</b>		<b>6.00</b>
Pfannkuchen   Nutella   Erdbeermarmelade   Apfelkompott Pancakes   Nutella   strawberry jam   apple compote		