

Schön, Sie wieder bei uns zu sehen!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam
unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher die neuen Hygieneanforderungen!



Händehygiene einhalten
und bei Betreten Hände
desinfizieren



Registrierungspflicht
beachten



Mindestabstand
1,5m wahren



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen



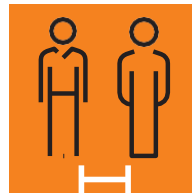
Kontaktbeschränkungen
beachten



Nies- und
Hustenetikette wahren



Auf Umarmungen und
Händeschütteln
verzichten



Abstände auf Laufflächen
und im Toilettenbereich
einhalten



Bei Krankheitsanzeichen
auf einen Besuch
verzichten



Mund- und Nasen-
bedeckungspflicht
außer am Tisch

MÖVENPICK

HOTEL MÜNSTER

TAGESGERICHTE

im Mövenpick Restaurant

15. bis 19.11.2021
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 14.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Tomatensuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Aprikose Schmand“.

Tagesgericht 12.00

Montag + Dienstag

Geschmorte Rinderroulade

Merlotsauce | Speck | Zwiebelchen
Rotkohl | Spätzle

Mittwoch + Donnerstag

Miesmuscheln mit frischen Kräutern

Lauch | Gemüsewürfel | Knoblauch
Weißwein | Ciabatta | Pommes frites

Freitag

Gemüse-Risotto

Paprika | Zucchini | Champignons
Rucola | Parmesan

Empfehlung des Küchenchefs:

Kalbsleber und Rösti 15.50

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti

Curry

Exotische Früchte und Poularde 17.50

Ananas | Litschi | Jackfruit | Mango
Tamarillo | Papaya | Herbstsalat
Pouardenbrust | pikante Nussmischung
Sojadressing

Lammrückenfilet 23.80

Rote Currysauce | Kimchi | Kefen
Kürbis | Nussmix | Schupfnudeln

TAGESGERICHTE

im Mövenpick Restaurant

22. bis 26.11.2021
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 14.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Hummersuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Aprikose Schmand“.

Tagesgericht 12.00

Montag + Dienstag

Ossobuco Cremolata

Kräuterjus | glasierte Wurzelgemüse
Kartoffelpüree

Mittwoch + Donnerstag

Reibekuchen Norwegische Art

Lachs - frisch und graved
Spinat | Senf-Dillsauce

Freitag

Ofengemüse mit Tofu

Kartoffeln | Süßkartoffeln | Möhre
Rote Bete | Pastinake | gebratenes Tofu

Empfehlung des Küchenchefs:

Kalbsleber und Rösti 15.50

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti

Hausgemachter Rehpfeffer 23.50

Speckstreifen | Trauben
Champignons | Rotkohl
pochierte Williams-Birne
Butterspätzle

Spezialitäten Specialities	EUR
Kraftbrühe vom Rind Gemüsewürfel Sherry Beef Consommé vegetable dices sherry	7.50
Beilagensalat Mit Balsamico oder French Dressing Blattsalat Tomaten Gurken Lettuce tomatoes cucumber	5.80
Rindstatar 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)	17.50
Salat Françoise ②④⑤⑥ Blattsalat gebratene Poulardenbrust knuspriger Speck Früchte Rose Island Dressing Oliven-Focaccia Lettuce fried chicken breast crispy bacon fruits rose island dressing olive focaccia	16.50
Auf Wunsch ohne Poulardenbrust und Speck On request without chicken breast and bacon	11.50
Rösti Vier Jahreszeiten – vegan – ④ Saisongemüse Champignons geschmolzene Tomaten Swiss-style hash browns - vegan seasonal vegetables button mushrooms melted tomatoes	17.50
Linguine mit Kürbis – vegetarisch – Schalotten Austernseitlinge Rucola Grana Padano Linguine pumpkin shallots oyster mushrooms rocket Grana Padano	16.50
Gebratene Lachsmedaillons Noilly-Prat-Sauce Blumenkohl Karotte Cherrytomaten Spinat Freckenhorster Kartoffeln Fried salmon medallions Noilly-Prat sauce cauliflower carrot cherry tomatoes spinach regional potatoes	19.50
Gebratene Filets vom Zander Estragonsauce Artischocken Champignons Schalotten Tomate Gnocchi Fried fillets of pikeperch tarragon sauce artichoke button mushrooms shallots tomato gnocchi	20.50
Zürcher Geschnetzeltes ④ Kalbfleisch Champignons Rahmsauce Butterrösti Sliced veal button mushrooms cream sauce butter roesti	22.50

EUR

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

21.80

Apfel | Schmorzwiebeln | Preiselbeer-Rotweinsauce | Kartoffelpüree
Fried calf's liver | apple | braised onions | cranberry red wine sauce | mashed potatoes

Rumpsteak „Americano“

28.00

knuspriger Speck | gebratene Tomaten | Kräuterbutter | Pommes Pure & Rustic
Krautsalat
Crispy bacon | fried tomatoes | herb butter | French fries pure & rustic | coleslaw

Liebe Gäste, zu jedem **Hauptgang** bieten wir Ihnen ein anschließendes Heißgetränk nach Wahl und eine kleine Kugel unserer Eiscreation „Caramelita Cream“ 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 "Caramelita Cream" for 4.50 EUR.

Dessert

Belgian waffle

7.00

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | knusprige Waffel | Himbeersauce
One scoop Mövenpick ice cream of your choice | crispy waffle | raspberry sauce

super nutty brownie

7.20

Schokoladen-Nuss Brownie | eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | Schlagsahne
Chocolat nut brownie | one scoop Mövenpick ice cream of your choice | whipped cream

Fragen Sie gerne nach unserer Eiskarte.

Please ask for our ice cream card.

Für unsere jungen Gäste (< 14 Jahre) | For our young guests

Sunny Zurich

12.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Champignons | Rösti
Veal stripes | creamy sauce | mushrooms | hash browns

Wow

6.00

Mini-Wiener | Pommes Pure & Rustic | Ketchup | Mayonnaise
Frankfurter | French fries pure & rustic | ketchup | mayonnaise

Münsterländer Schnitzelchen

6.00

Paniertes Schweineschnitzel | Gemüse | Pommes Pure & Rustic
Breaded pork escalope | mixed vegetables | French fries pure & rustic

Curry

EUR

A taste of Paradise. Wir zeigen Ihnen, dass Curry mehr ist, als allgemein angenommen. Reisen Sie kulinarisch mit uns zu spannenden Abenteuern.

Vom 13. Oktober bis 18. November 2021.

Exotische Früchte und Poularde

17.50

Ananas | Litschi | Jackfruit | Mango | Tamarillo | Papaya
Herbstsalate | Poulardenbrust | pikante Nussmischung | Sojadressing

Pineapple | lychee | jackfruit | mango | tamarillo | papaya | autumnly lettuce
chicken breast | piquant nut mix | soya dressing

Thai Curry Suppe

7.50

Asiatische Gemüse | Shiitakepilze | Kokosflocken | Crevetten

Thai curry soup | Asian vegetables | shiitake mushrooms | coconut flakes | shrimps

Lammrückenfilet

23.80

rote Currysauce | Kimchi | Kefen
Kürbis | Nussmix | Schupfnudeln

Saddle of lamb fillet | red curry sauce | kimchi | sugar peas
pumpkin | nut mix | tourpedo noodles

Jackfruit Curry

19.00

gelbe Currysauce | Jackfruit | Okra | Mais | Blumenkohl | Duftreis

Yellow curry sauce | jackfruit | okra | corn | cauliflower | fragrant rice

Filet vom Rotbarsch

21.00

roter Curry | Ananas | Litschi | Mango | Koriander
Böhnchen | gebratener Thai-Reis | Kroepoek

Fillet of redfish | red curry | pineapple | lychee | mango | coriander
beans | fried Thai rice | kroepoek

In Kürze

Adventsbuffet

Rauschgoldengel aufgepasst. Verbringen Sie die gemütlichste Zeit des Jahres entspannt mit der Familie, Freunden oder Kollegen. An unserem Adventsbuffet finden Sie alles, was in der Weihnachtszeit so richtig schmeckt.

Vom 22. November bis 23. Dezember 2021, jeden Abend ab 18.30 Uhr.

Eis | Ice cream

EUR

Eissorten

Crème Vanilla
 Chocolate Chips
 Maple Walnuts
 Espresso Krokant
 Caramelita Cream
 Cioccolata Stracciatella
 Strawberry Cream
 Citronen Sorbet
 Crème Pistache
 Passionsfrucht Sorbet
 Lemon Cheesecake
 Brombeere

Toppings

Karamellisierte Walnüsse,
 Pistaziensplitter, Schokoladenperlen
 Himbeerkrokant, Mini-Meringues
 Schlagsahne

Saucen
 Schokolade
 Karamell
 Himbeer

je 1.00

1.20

1.20

1.20

1.20

1 Kugel

2.60

2 Kugeln

5.00

Jede weitere Kugel

2.50

Singles

kidilicious (Für unseren kleinen Gäste bis 12 Jahre)

3.60

Eine Kugel Crème Vanilla | frische Früchte | Himbeersauce | bunte Süßigkeiten

hot berries

7.20

Eine Kugel Crème Vanilla | warme Himbeeren

Doubles and Triples

caramelita

groß

9.20

Eine oder zwei Kugeln Caramelita Cream eine Kugel Maple Walnuts

klein

6.70

karamellisierte Walnüsse | Karamellsauce | Schlagsahne

Emmental meringue

7.20

Je eine Kugel Crème Vanilla und Strawberry Cream | Meringue | Himbeersauce | Schlagsahne

Swiss chocolate bliss

8.70

Je eine Kugel Cioccolata Stracciatella | Chocolate Chips und Crème Vanilla

Schokoladensauce | karamellisierte Walnüsse | Schlagsahne

honey moon

groß

9.20

Zwei oder drei Kugeln Crème Vanilla | warme Schokoladensauce | Schlagsahne

klein

6.70

EUR

Mövenpick ice cream shakes

ice cream shake

Zwei Kugeln Mövenpick Eis Ihrer Wahl, frisch gemixt mit Milch

5.60

pistachio and aqua fresher

Zwei Kugeln Crème Pistache, frisch gemixt mit Mineralwasser

5.60

Mövenpick Kaffee - iced and cold brew

espresso affogato

Eine Kugel Crème Vanilla | Mövenpick Espresso

5.30

iced cappuccino

Eine Kugel Espresso | Eiswürfel | Milch

5.80

cold brew maple walnut

Eine Kugel Maple Walnuts | Eiswürfel | cold brewed Kaffee | Ahornsirup

6.20

iced coffee

Drei Kugeln Espresso Krokant | Mövenpick Espresso | Schlagsahne | Walnüsse

8.20

Pâtisserie with and without ice cream

opera mille feuille

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

7.00

Belgian waffle

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | knusprige Waffel | Himbeersauce

7.00

super nutty brownie

Schokoladen-Nuss Brownie | eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | Schlagsahne

7.20