

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



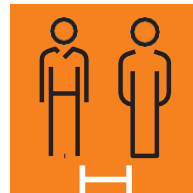
Kontaktbeschränkungen
beachten



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

29.11. bis 3.12.2021

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

Krustenbraten vom Strohschwein

Malzbiersauce | Apfel-Rotkohl
Kartoffelklöße

Mittwoch + Donnerstag

Gebratene Doradenfilets

Fruchtige Tomatensauce | Oliven
Aubergine | Artischocke | Ravioli

Freitag

Fruchtig-pikantes Gemüsecurry

Currysauce | Schalotten | Tomate
Jack Fruit | Lauch | Blumenkohl
Paprika | Kartoffeln

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

TAGESGERICHTE

im Mövenpick Restaurant

6. bis 10.12.2021

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

Barbarie Ente - frisch aus dem Ofen -

Thymiansauce | Speck-Rosenkohl
Spätzle

Mittwoch + Donnerstag

Gebratene Medaillons von Kabeljau

Dillrahmsauce | Kefen | Möhren
Kürbis | Münsterländer Kartoffeln

Freitag

Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen

Schalotten | Tomate | Weißwein
Lauch | Parmesan | Rucola

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

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

Karamellierte 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

karamellierte 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 | karamellierte 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