

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
1,5 m wahren



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen



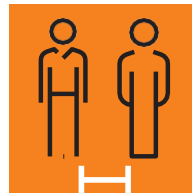
Kontaktbeschränkungen
beachten



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

Tagesgerichte

im Mövenpick Restaurant

14. bis 18.9.2020

von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS

13.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Tagessuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der **Mövenpick Eiscreation „Brombeere“**.

Tagesgericht

11.00

Montag

Gebratene Gnocchi Graubündner Art

Schweinemedallions | Spinat | Wirsing
Zwiebeln | etwas Knoblauch | Sahne

Dienstag

Duett vom Rind

Bulette und Medaillon | Rotweinsauce
Kürbis | Brokkoli | Porree | Kartoffelstock

Mittwoch

Lammhaxe provenzalische Art

geschmort in Rotwein | Rosmarin
Knoblauch | Tomaten | grüne Bohnen
Speck | Thymiankartoffeln

Donnerstag

Mövenpick isst Veggie!

Vegetarische Paella mit Tofu und Banane

Kürbis | Aubergine | Zucchini | Möhre
Süßkartoffeln | Austernpilze

Freitag

Gebratene Medallions vom Zander

Schnittlauchsaucce | Wonnekraut | Möhre
Kefen | Münsterländer Kartoffeln

Der Vitaminsaft der Woche:

Helle und blaue Trauben

2 dl

4.50

Tagesgerichte

im Mövenpick Restaurant

21. bis 25.9.2020

von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS

13.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Tagessuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der **Mövenpick Eiscreation „Brombeere“**.

Tagesgericht

11.00

Montag

Kalbsleberstreifen mit Apfel- und Birnenspalten

Kräuterbutter | herbstliche Salate
French Dressing

Dienstag

Zwiebelrostbraten vom Angus Rind

Rotweinsauce | Zwiebelringe | Möhren
Blumenkohl | Zuckerschoten | Spätzle

Mittwoch

Schweineschnitzelchen in der Parmesan-Eihülle gebraten

Schinkenstreifen | Champignons
Basilikum-Tomatensauce | Gemüsenudeln

Donnerstag

Mövenpick isst Veggie!

Safran-Gemüse-Risotto

Paprika | Zucchini | Fenchel
Champignons | Rucola | Parmesan

Freitag

Lachsforellenfilet mit Knochenschinken

in Salbeibutter gebraten | Spinat | Möhre
Pilaw-Reis

Der Vitaminsaft der Woche:

Helle und blaue Trauben

2 dl

4.50

MÖVENPICK

HOTEL MÜNSTER

Spezialitäten Specialities	EUR
Kraftbrühe vom Rind Gemüsewürfel Pfifferlinge Sherry Beef Consommé vegetable dices chanterelles sherry	7.50
Tomatensuppe Bufalino Mozzarella Kirschtomaten Basilikum Grissini Tomato soup buffalo mozzarella cherry tomatoes basil grissini	7.00
Beilagensalat 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)	Portion portion 17.50 kleinere Portion small portion 14.00
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
Linguine mit frischen Pfifferlingen Schalotten Sahne Rucola Pecorino Linguine chanterelles shallots cream rocket pecorino	17.20
Rösti Vier Jahreszeiten – vegan – ④ Saisongemüse Champignons geschmolzene Tomaten Swiss-style hash browns - vegan seasonal vegetables button mushrooms melted tomatoes	16.80
Gebratene Lachsmedaillons Noilly-Prat-Sauce Möhre Austernseitlinge Cherrytomaten Spinat Freckenhorster Kartoffeln Fried salmon medallions Noilly-Prat sauce carrot oyster mushrooms cherry tomatoes spinach regional potatoes	18.80
Rumpsteak „Americano“ 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	28.00

MÖVENPICK

HOTEL MÜNSTER

Zürcher Geschnetzeltes ④ Portion | portion **22.50**
Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Butterrösti kleinere Portion | small portion **17.20**
Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | butter roesti

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

Dessert

Schweizer Karottenkuchen **5.50**
Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten
Swiss carrot cake | Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

Vanille Crème brûlée **6.80**
Mandelkuchen | eine Kugel Blaubeere Skyr
Almond cake | one scoop of Blueberry Skyr

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.

Kindergерichte | For our young guests

Sunny Zurich **12.00**
Zürcher Kalbgeschnetzeltes | 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

Frisbee-Scheiben **6.00**
Pfannkuchen | Nutella | Erdbeermarmelade | Apfelkompott
Pancakes | Nutella | strawberry jam | apple compote

Wilde Zeiten | Game

EUR

Ab 14. September 2020 im Mövenpick Restaurant.

Paillard von Wildschwein

16.80

Wildschweinfilet | Herbstsalate | Maronen | frische Pilze
Balsamico-Zwetschgen | Birnen-Ingwerchutney

Wild pork fillet | autumn lettuce | sweet chestnuts | fresh mushrooms
Balsamic plums | pear ginger chutney

Süppchen von Hokkaido-Kürbis

7.20

Apfel | Kürbiskernöl | Grönländer Crevetten

Hokkaido pumpkin soup | apple | pumpkin seed oil | Greenland shrimps

Hirschrückensteak

20.80

Wacholdersauce | Wurzelgemüse | Zwetschgen | Schupfnudeln

Saddle of venison steak | juniper sauce | root vegetables plums | homemade tourpedo noodles

Hausgemachter Rehpfeffer

22.80

Würzschokolade | Speckstreifen | Trauben | Champignons
Rotkohl | pochierte Williams-Birne | Butterspätzle

Homemade sliced deer | spicy chocolate | bacon stripes | grapes
button mushrooms | red cabbage | poached pear | butter spaetzle

Duett von Hirsch und Wildschwein

25.80

Medaillons von Hirsch und Wildschwein | Steinpilzrahm
Preiselbeersauce | Rotkohl | Dörrobst | Butterspätzle

Medallions of venison and boar | boletus cream | cranberry sauce
red cabbage | dried fruits | butter spaetzle

In Kürze

Curry

A taste of Paradise. Allein der Wortklang dieser exotischen Gewürzmischung lässt unsere Gedanken in die Ferne schweifen. Wir zeigen Ihnen, dass Curry viel mehr ist, als allgemein angenommen. Reisen Sie kulinarisch mit uns zu spannenden Abenteuern.

Ab 14. Oktober 2020 im Mövenpick Restaurant.

Unsere Weinempfehlung | Our wine recommendation

EUR

2016 Spätburgunder	0,2 l	9.50
Weingut Friedrich Becker	0,75 l	31.00
Pfalz, Deutschland		

Kraftvolles Rubinrot, verführerisches Bouquet nach dunklem Steinobst, Wacholderbeere, Tabak, Spalholz und Räucheraromen. Am Gaumen saftig, würzig mit guter Tannin-Struktur und feinsten Röstaromen. Zeigt jugendlichen Schmelz und Fruchtpräsenz, die Tannine sind von bester Herkunft und werden sich mit etwas Reife perfekt mit der Frucht vermählen. Langes und intensives Finale - ein jugendlich-frischer Pinot der Extraklasse aus bester Quelle, der über viel Potenzial verfügt.

2016 Don Sebastian Crianza	0,2 l	8.90
Bodegas Baigorri	0,75 l	29.00
Rioja DOCa, Spanien		

Der Rioja-Crianza-Renner
Einer der besten Rioja-Werte überhaupt, 14 Monate in Barriquen gereift.
Önologischer Berater ist Bordeaux-Koryphäe Michel Rolland.
Sehr vielseitiger Wein, der solo wie als Essensbegleiter richtig Freude macht und äußerst beliebt ist.

2016 The Wine Cuvée Rot	0,75 l	37.00
Erich Scheiblhofer		
Burgenland, Österreich		

Granatrubin mit funkelnden Reflexen. Verführerisches blau-schwarz-beeriges Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren sowie dominikanischem Tabak, dahinter Schokopastillen, Baumnuß und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit stützendem, kakaoartigem Tannin und reifem Extrakt. Im aromatischen, langen Finale mit Schattenmorellensaft, Black Currant und Wacholder, endet mit einer edlen Mokkanote.
Eine ausserordentliche Cuvée mit individuellem Charakter!

Eis | Ice cream

EUR

Eissorten

Crème Vanilla
 Chocolate Chips
 Espresso Krokant
 Cioccolata Stracciatella
 Strawberry Cream
 Citronen Sorbet
 Crème Pistache
 Passionsfrucht Sorbet
 Lemon Cheesecake
 Brombeere
 Blaubeere Skyr

Toppings

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

je **1.00**

1.20

Saucen

Schokolade
 Karamell
 Himbeer

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

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

Super-Bowl

"Tête-à-Tête"

18.50

Sieben Kugeln Mövenpick Eis | frischer Fruchtsalat | Bananenscheiben
 karamellisierte Walnüsse | Mini-Meringues | Himbeer- und Karamellsauce | Schlagsahne

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

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
karamellisierter Blätterteig | Schlagsahne

7.00

Belgian waffle

Eine Kugel Mövenpick Eis nach Wahl | knusprige Waffel | Himbeersauce

7.00

Vanille Crème brûlée

Mandelkuchen | eine Kugel Blaubeere Skyr

6.80

Schweizer Karottenkuchen

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

5.50