

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