

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