

# MÖVENPICK

## HOTEL MÜNSTER

### Vive la France

Bistronomie mit einer Prise Magie.

Vom 01. bis 29.03.2023  
im Mövenpick Restaurant.

EUR

### Aperitif

Starten Sie Ihren kulinarischen Genuss ganz klassisch mit einem Glas Champagner!

**Sélection Mövenpick Réserve** 1 dl **12.50**  
**brut 1er Cru**

### Forelle, Fenchel, Apfel

Geräucherte Forelle | Sahnemeerrettich  
Fenchel-Apfel-Salat | Brioche Toast | Butter

Smoked trout | horseradish cream  
fennel apple salad | Brioche toast | butter

1 Filet **15.20**  
2 Filets **18.20**

### Tagliatelle mit

**Walnuss-Basilikum-Pesto** **18.00**

Broccoli | Cherrytomate | Zucchini  
Chicorée | gehobelter Parmesan

Tagliatelle | walnut basil pesto | broccoli  
cherry tomatoes | zucchini | chicory  
planed Parmesan

**Schollenfilet in Kräuterbröseln** **26.50**

Tomatencoulis | Paprika | Artischocke  
Oliven | Champignons | Gnocchi

Plaice fillet in herb crumbs | tomato sauce  
bell peppers | artichoke | olives  
champignons | gnocchi

**Entrecôte Café-de-Paris** ②⑤ **31.00**

Entrecôte | Cherrytomate | Knoblauch  
Café-de-Paris-Butter | Pommes Pure & Rustic

Entrecôte | cherry tomatoes | garlic  
Café de Paris butter | Pommes pure & rustic