

Bistronomie

Mit einer Prise Magie und kompromisslos in Bezug auf die Qualität, wurden klassische Gerichte erneuert. Wie Sie es von Mövenpick erwarten dürfen – für einen kulinarischen Genuss der Extraklasse!

Vom 25. Februar bis 31. März 2026 im Mövenpick Restaurant.

EUR

Salade niçoise

19.80

Thunfisch | Oliven | Basilikum | Artischocke | Ei | Tomaten | Gurke | Sardine

Tuna | olives | basil | artichoke | egg | tomatoes | cucumber | sardine

Plateau de fruits de mer

35.00

Gratinierte Grünschalmuscheln | Grönländer Crevetten Cocktail | Miesmuscheln

Lachstatar | Jakobsmuscheln | delikate Dips | Brioche Toast

Greenshell mussel | Greenland shrimps cocktail | mussels

salmon tartar | scallops | delicious dips | broiche toast

Moules marinières

17.80

Miesmuscheln | Knoblauch | Sahne | Pommes frites | Kräuter-Ciabatta

Mussels | garlic | cream | French fries | herb ciabatta

Cabillaud à la bordelaise

29.00

Kabeljaufilet | Kräuterkruste | Kartoffel-Mousseline | Hummerbisque

Cod filet | herbs crust | potato mousseline | lobster bisque

Pot-au-feu à la bourgeoise

24.50

Rindstafelspitz | Markknochen | Bouillon | Wurzelgemüse | Meerrettich | Dijon Senf

Prime boiled beef | marrow bones | broth | root vegetables | horseradish | Dijon mustard

Cordon-bleu au gruyère

32.00

Kalbshuft | Gruyère Käse | Trüffel | Williams-Kartoffeln | Mesclun

Veal culotte | Gruyère cheese | truffles | williams potatoes | mesclun

Café gourmand

6.50

Mövenpick Kaffee oder Espresso und Schokoladenkuchen "Königin von Saba"

Mövenpick coffee or espresso and chocolate cake "Queen of Sheba"

Das vegetarische Gericht Pot-au-feu végétarien wird in dieser Saison nicht angeboten.

The vegetarian dish Pot-au-feu végétarien is not offered in this season.

Die Abbildungen gelten als Serviervorschläge und sind nicht verbindlich. Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

The pictures are serving suggestions only and therefore non-binding. All prices in EUR incl. VAT

movenpick.com/muenster