

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

09. bis 13.02.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Kürbissuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

In addition to the main course please feel free to choose a pumpkin soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Gekochte Rinderrolle

Zwiebel-Senfsauce | Wirsing | Möhre
Kefen | Kartoffelpüree

Cooked beef roll | onion mustard sauce | savoy carrots | snow peas | mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Roasted Veggie Bowl

Bulgur | gebackene Süßkartoffel | Tofu | Pilze
Kichererbsen | Pflücksalat | Essig & Öl
Bulgur | baked sweet potato | tofu | mushrooms
chick peas | leaf lettuce | oil & vinegar

Freitag

Schollenfilets Only

Im Bierteig gebacken
Kartoffel-Gurkensalat | pikante Remoulade
Plaice fillets baked in a beer dough |
potato cucumber salad | piquant remoulade

Empfehlung des Küchenchefs

Chef's recommendation

Kalbsleber und Rösti 19.00

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti
Fried calf's liver slices | apple
sage red wine sauce | hash browns

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

16. bis 20.02.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Kürbissuppe oder einen einfachen Espresso mit einer kleinen Kugel der Mövenpick Eiscreation „Cioccolata Stracciatella“.

In addition to the main course please feel free to choose a pumpkin soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Gefüllte Schweineschnitzelchen

gefüllt mit Emmentaler und Rohschinken
Gartengemüse | Pommes frites

Pork escalopes filled with cheese and ham
garden vegetables | French fries

Mittwoch

Kabeljaufilet, wie an der Küste gebraten

in Zwiebel-Speck-Kräuterbutter
Spitzkohl Gemüse | Kartoffel-Meerrettichpüree
Codfish fried in onion bacon herb butter
pointed cabbage | mashed potatoes with horseradish

Donnerstag + Freitag

Paprikaschoten griechische Art

Schafskäse | Quark | Oliven | Oregano
pikante Tomatensauce | Gemüse-Pilawreis
Bell peppers Greek style | feta | curd | olives | oregano
piquant tomato sauce | vegetable Pilaw rice

Empfehlung des Küchenchefs

Chef's recommendation

Kalbsleber und Rösti 19.00

Kalbsleberstreifen | Apfel
Salbei-Rotweinsauce | Rösti
Fried calf's liver slices | apple
sage red wine sauce | hash browns