

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

23. bis 27.02.2026
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

Schweinemedallions in der Käse-Eihülle

Basilikumsauce | gebratene Gemüse

Kartoffel- und Süßkartoffelgnocchi

Pork medallions in a cheese egg coat | basil sauce
fried vegetables | potato and sweet potato gnocchi

Mittwoch + Donnerstag

Apfel-Zwiebel-Quiche

Boskoopapfel | Schalotten | Bergkäse

Sahne | Eier | kleiner gemischter Salat

Apple onion quiche | Boskoop apple | shallots
mountain cheese | cream | eggs | small mixed salad

Freitag

Forellenfilet Müllerin Art

in Zitronen-Kräuterbutter gebraten

gebratener Fenchel | Münsterländer Kartoffeln

Trout fillet | fried in lemon herb butter

fried fennel | regional potatoes

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

02. bis 06.03.2026
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

Geschmorte Semmerolle vom Rind

Kräftige Rotweinsauce | Champignons

Zwiebelchen | Speck | glasierte Gemüse

Kartoffelpüree

Braised beef | red wine sauce | champignons
onions | bacon | glazed vegetables | mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Rösti Florentiner Art

Spinat | Möhren | Kefen | Blumenkohl

pochiertes Ei

Roesti | spinach | carrots | snow peas
cauliflower | poached egg

Freitag

Gebratenes Rotbarschfilet

in Ingwer-Korianderbutter gebraten

leichte Currysauce | asiatisches Gemüse

Mienudeln

Red fish fried in ginger coriander butter
curry sauce | Asian vegetables | Mie noodles

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