

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

23. bis 27.03.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Kartoffel-Bärlauchsuppe 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 potato soup with bear's garlic or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Bami Goreng

mariniertes Rind- und Putenfleisch

Pilze | Asia-Gemüse | Mie-Nudeln

Marinated beef and turkey meat | mushrooms

Asia vegetables | Mie noodles

Mittwoch + Donnerstag

Gebratener Blumenkohl und Birne

überglänzt mit Gorgonzola | Nüsse | Kerne

Ingwer | geröstete Zwiebeln | Blatt Petersilie

Rösti

Fried cauliflower and pear | nuts | seeds | ginger

roasted onions | leaf parsley | roesti

Freitag

Schollenfilet Finkerwerder Art

in Zwiebel-Speck-Kräuterbutter gebraten

Lauch-Fenchelgemüse | Münsterländer

Kartoffeln

Plaice fillet | fried in onion bacon herb butter

leek fennel mix | 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

30.03. bis 03.04.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Kartoffel-Bärlauchsuppe 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 potato soup with bear's garlic or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Schweinerückensteak in der Senfkruste

Zwiebel-Rotweinsauce | glasierte Möhren

Kartoffelpüree

Saddle of pork in a mustard crust | red wine onion

sauce | glazed carrots | mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Vegetarisches Wrap

Schafskäse | Austernpilze | Möhren | Spargel

Tomate | Paprika | Salatgarnitur

Vegetarian wrap | feta | oyster mushrooms | carrots

asparagus | tomato | bell pepper | lettuce

Freitag

Münsterländer Strüvken mit Rosinen

das traditionelle Karfreitagessen im

Münsterland, serviert mit hausgemachtem

Kompott vom Boskoop Apfel. Sie essen so

viel Sie mögen!

The traditional Good Friday dish of our region.

Little yeast pancakes with raisins, served with

homemade apple compote. All you can eat!

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