

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

13. bis 17.07.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Pfifferlingrahmsuppe 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 creamy chanterelle soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Röllchen vom Schweinerücken

Gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
pikante Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln
Little rolls from saddle of pork, filled with tomato,
mozzarella and basil
piquant tomato sauce | rosemary potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Mediterrane Gnocchi-Pfanne

Frische Pilze | Zucchini | Tomate | Oliven
Rucola | Parmesan
Mediterranean Gnocchi pan | fresh mushrooms
zucchini | tomato | olives | rocket | Parmesan

Freitag

Rotbarschfilet vom Grill

Zitronen-Dillbutter | Blattspinat | Tomate
Schalotten | Petersilienkartoffeln
Grilled redfish fillet | lemon dill butter | leaf spinach
tomato | shallots | parsley 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

20. bis 24.07.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr

EUR

Tagesgericht PLUS 19.50

Erweitern Sie Ihr Mittagsgeschicht um eine Pfifferlingrahmsuppe 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 creamy chanterelle soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht 15.50

Montag + Dienstag

Hähnchenbrust „Gärtnerin Art“

Sommergemüse | Kräuterjus
Süßkartoffel-Gnocchi
Chicken breast | summer vegetables | herb jus
sweet potato gnocchi

Mittwoch + Donnerstag

Sommersalat mit Büffelmozzarella

Aprikosen | Tomaten | Rucola | geröstete Kerne
Pflücksalate | Balsamico | Mehrkornbrot
Summer salad with buffalo mozzarella | apricots
tomatoes | rocket | roasted seeds | leaf lettuce
balsamico | multi-grain bread

Freitag

Gebratene Medaillons vom Kabeljau

Dijon Senfsauce | junger Spinat | Bund-Karotten
Münsterländer Butterkartoffeln
Fried codfish medallions | Dijon mustard sauce
young spinach | carrots | regional butter 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