

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

27. bis 31.07.2026
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

Kalbshacksteak „Münsterland“

Pfefferrahmsauce | Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln

Veal chopped steak | creamy pepper sauce
braised onions | fried potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Bulgur-Gemüse-Pfanne

Zucchini | Paprika | Tomaten | Kräuter
geschmolzener Schafskäse

Bulgur vegetable pan | zucchini | bell peppers
tomatoes | herbs | melted feta

Freitag

Matjes „Schwedische Art“

Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Rote Bete
Senf-Dillsauce | Bratkartoffeln

Matie Swedish style | gherkin | red onions
beetroot | mustard dill sauce | fried 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

03. bis 07.08.2026
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

Schweinefiletspitzen mit Pfifferlingen

Rahmsauce | frische Kräuter | Rösti
Pork fillet tips | chanterelles | cream sauce
fresh herbs | roesti

Mittwoch + Donnerstag

Gnocchi-Pfanne mit Pfifferlingen

Schalotten | Zucchini | Tomaten | Rucola
Parmesan

Gnocchi | chanterelles | shallots | zucchini
tomatoes | rocket | parmesan

Freitag

Gebratene Doraden-Medaillons

Dillsauce | Blattspinat | Karotten
Schalotten | Münsterländer Kartoffeln

Fried gilthead medallions | dill sauce
leaf spinach | carrots | shallots | 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