

TAGESGERICHTE DAILY SPECIALS

im Mövenpick Restaurant

07. bis 11.09.2026
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

Putensteak in Pfefferrahmsauce

Brokkoli | Karotte | Champignons
gratinierte Kartoffeln

Turkey steak in creamy pepper sauce | broccoli
carrot | champignons | au gratin potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Gnocchi-Pfanne südländisch

Zucchini | Paprika | frische Pilze | Tomate
Rucola | Parmesan

Gnocchi pan | zucchini | bell peppers | fresh
mushrooms | tomato | rocket | parmesan

Freitag

Gebratenes Filet vom Rotbarsch

Estragonsauce | Blattspinat | Karotte
Schalotten | Petersilienkartoffeln

Fried redfish fillet | tarragon sauce | leaf spinach
carrot | shallot | 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

14. bis 18.09.2026
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

Tafelspitz vom Rind

Schnittlauchsauce | Spitzkohl-
Möhrengemüse | Kartoffelpüree

Prime boiled beef | chive sauce | pointed
cabbage carrot mix | mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Gebratener Blumenkohl Djerba

Couscous | Zucchini | Schafskäse
Tomaten | Schalotten | Paprika

Minzjoghurt

Fried cauliflower | couscous | zucchini | feta
tomato | shallots | bell peppers | mint yogurt

Freitag

Gebratenes Kabeljaufilet

Zitronensauce | Lauchgemüse | Karotte
Kefen | Münsterländer Kartoffeln

Fried codfish fillet | lemon sauce | leek | carrot
snow peas | 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