

24. bis 26. Dezember

## Weihnachtszeit

Feiertage sind da, um Sie zu zelebrieren. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Genüssen unserer Küche verzaubern.

Heiligabend

**5 Gänge - EUR 82.- pro Person**

1. und 2. Weihnachtsfeiertag

**3 oder 4 Gänge - ab EUR 51.- pro Person**

31. Dezember

## Silvester

Es erwartet Sie ein Glas Champagner zur Begrüßung sowie ein festliches 5-Gang-Menü. Um 23.00 Uhr schließt das Restaurant und wir laden Sie herzlich ein, in der Lounge Bar in das neue Jahr hineinzutanzen.

**EUR 149.- pro Person**

## Wussten Sie schon...?

### Veggie Menü

Für Liebhaber der fleischlosen Küche hat unsere Speisekarte jetzt genau das Richtige zu bieten. Freuen Sie sich auf die vegetarische Menücreation von Küchenmeister Daniel Groß und seinem Team.

### Gutscheine

Wenn Geschenke die Sinne berühren, wird der Moment unvergesslich. Mit einem Gutschein von uns gelingt die perfekte Überraschung.

### Feiern Sie Ihr Fest mit uns

Ob Weihnachtsfeier, Konfirmation, Kommunion oder Hochzeit. In exklusiver Atmosphäre bei Kaminfeuer oder auf der Sommerterrasse – wir schaffen das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an!

### Mövenpick wird 70

Anlässlich des 70 jährigen Jubiläums werden wir Sie im März mit einem besonderen Businesslunch und Menü Culinaire überraschen – freuen Sie sich auf das Highlight!

## Leidenschaft, Genuss und Qualität



Gastgeber Bernd Gunia und sein Serviceteam sorgen mit professionellem Service und einer persönlichen Note für Ihr Wohlbefinden. Bei der Wahl des Weines ist Maître und Sommelier Bernd Gunia gerne behilflich und steht Ihnen mit sehr umfangreichen Fachkenntnissen unterstützend zur Seite.

Inspiziert durch seine jährlichen Reisen in die ganze Welt, zaubert Küchenmeister Daniel Groß außergewöhnliche Gerichte. Diese spiegeln nicht nur die Kreativität und sein Können wider, sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen. Die Speisekarte variiert je nach Saison und nimmt Vorlieben unserer Gäste gerne auf.



### Öffnungszeiten 2018

Dienstag – Freitag 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
Samstag 18.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag + Montag Ruhetag

### Feiertage und Ferien:

1. – 15. Januar Ferien  
11. – 19. Februar Ferien  
30. März (Karfreitag) 18.00 – 23.00 Uhr  
1. + 2. April (Ostern) 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
1. Mai (Tag der Arbeit) Ruhetag  
20. Mai (Pfingstsonntag) 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
21. Mai (Pfingstmontag) Ruhetag  
22. Juli – 20. August Ferien  
24. Dezember (Heiligabend) 18.00 – 23.00 Uhr  
25.+ 26. Dezember (Weihnachten) 12.00 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr  
31. Dezember (Silvester) 18.00 – 23.00 Uhr (Silvestermenü, vorherige Reservierung erforderlich)

Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster  
Tel +49 251 8902 627, Fax +49 251 8902 616  
hotel.muenster@movenpick.com  
f movenpickhotelmuenster  
@ movenpickhotelmuenster  
www.chesa-roessli.de

  
*Chesa Rössli*  
fine dining



# Chesa Rössli

## Highlights des Jahres 2018

Liebe Gäste,

das Jahr 2018 steht für uns im Zeichen neuer Kreationen. Von orientalischen Einflüssen, über ein Newcomer Menü bis zu „Best of Beef“ – lassen Sie sich von unserem Team überraschen. Aber auch die beliebten Klassiker wie das Chateaubriand werden Sie verzaubern.

Wir freuen uns auf Sie!



## Ganzjährig

### In vino veritas – Unsere Weinauswahl

Genießen Sie erlesene Weine aus klassischen Weinanbaugebieten mit Highlights aus Frankreich und Deutschland. Maître Bernd Gunia wird Ihnen zur Seite stehen und eine Empfehlung aussprechen.

**Auswahl von über 200 Weinen**

### Der Saft des Tages

Schmecken Sie pure Vitalität im Glas, mit unserem frisch gepressten Tagessaft. Freuen Sie sich auf Kreationen wie Banane/Grapefruit oder Karotte/Äpfel/Ingwer.

**0,2l – EUR 4.20 pro Glas**

### Business Lunch

Geschäftlich oder privat? Zügig oder ausgiebig? Allein oder gemeinsam? 2 oder 3 Gänge? Wir lassen Ihnen freie Hand. Genießen Sie Ihr selbst zusammengestelltes Menü.

**2 oder 3 Gänge – EUR 29.- bis 35.- pro Person**

### Menü Culinaire am Abend

Die Künstler der Küche werden mit kreativen Gerichten Ihre Sinne berühren. Monat für Monat abwechslungsreich, modern und frisch.

**3 bis 5 Gänge – ab EUR 45.- pro Person**

## Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

Der moderne Klassiker – am Tisch tranchiert, dazu Pilze, glaciertes Gemüse, Sauce Béarnaise und gratinierte Kartoffeln. Beliebt seit jeher und immer wieder ein Genuss.

**Ab 2 Personen – EUR 69.-**

## Aktionen

23. Januar bis 3. März

### Orientalische Träume

Erleben Sie einen Hauch Orient und genießen Sie ein traumhaftes Menü, wie die Könige des Morgenlandes in 1001 Nacht. Tauchen Sie ein in die Kultur des Nahen und Mittleren Ostens.

**3 bis 7 Gänge – ab EUR 45.- pro Person**

9. und 10. Februar

### Love is in the air

Bei uns bringt Vorfeiern Glück! Daher zelebrieren wir den Tag der Liebe in 2018 einfach ein paar Tage eher als gewohnt. Genießen Sie ein Menü zum Dahinschmelzen, sagen Sie Ja zu uns!

**5 Gänge – EUR 69.- pro Person (exklusive Wein)**

13. Juli

### Sommer, Sonne & Genuss

Mario Scheele, seit 2006 verantwortlich für das Sortiment bei Mövenpick Wein, entführt Sie an diesem Abend in die Weinanbauregionen der Welt. Freuen Sie sich auf einen unkonventionellen Abend in lockerer Atmosphäre – der Mix aus Kulinarik und interaktivem Austausch wird Sie begeistern!

**Wein und Speisen – EUR 65.- pro Person**

6. März bis 29. September

## Newcomer Menü für Genussentdecker

Sie sind auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen, innovativen Speisen oder kreativen Kombinationen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

**3 Gänge – EUR 38.- pro Person**

27. April

22. und 23. November

## Kanadischer Hummer

Das beliebte Event kehrt auch 2018 zurück! Feine Hummerkreationen und korrespondierende Weine erwarten Sie zu einem besonderen Abend.

**6 Gänge – EUR 77.- pro Person (exklusive Wein)**

2. bis 31. Oktober

## Best of Beef

Wagyu, US Black Angus, Irish Dry Aged – Ihnen läuft schon das Wasser im Mund zusammen? Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen Monat voller Genuss und höchster Qualität!

Für Sie nur das Beste!

**3 bis 5 Gänge – ab EUR 45.- pro Person**

Ab 11. November

## Oldenburger Gans

Draußen wird es kälter und die Tage werden kürzer. Wir lassen es Ihnen warm um's Herz werden und servieren die Oldenburger Gans auf traditionelle Weise.

**Ab EUR 30.- pro Person**