TAGESGERICHTE
DAILY SPECIALS
im Mövenpick Restaurant

16. bis 20.11.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr **EUR**

Tagesgericht PLUS **19.50**
Erweitern Sie Ihr Mittagsgericht um eine Kürbissuppe 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 pumpkin soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht **15.50**

Montag + Dienstag

Geschmorter Rinderbraten
Wacholder-Rotweinsauce | Rahmwirsing
Kartoffelpüree
Braised roast beef | creamy savoy
mashed potatoes

Mittwoch + Donnerstag

Münsterländer Gemüse-Rösti
Brokkoli | Blumenkohl
Lauch | überglänzt mit Bergkäse
Vegetable roesti | broccoli | cauliflower
leek | au gratin with mountain cheese

Freitag

Gebratenes Seelachsfilet
Kräuter-Zitronensauce | Rahmkohlrabi
Karotten | Petersilienkartoffeln
Fried pollock fillet | herb lemon sauce
creamy turnip cabbage | carrots | 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

23. bis 27.11.2026
von 12.00 bis 14.30 Uhr **EUR**

Tagesgericht PLUS **19.50**
Erweitern Sie Ihr Mittagsgericht um eine Kürbissuppe K 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 pumpkin soup or a single espresso with a small scoop of the Mövenpick ice cream creation "Cioccolata Stracciatella".

Tagesgericht **15.50**

Montag + Dienstag

Schweinebraten „Münsterländer Art“
Dunkle Biersauce | Grünkohl
Kartoffelknödel
Roast pork | dark beer sauce | kale
potato dumplings

Mittwoch + Donnerstag

Herbstliche Gemüsepfanne
Rosenkohl | Karotten | rote Zwiebeln
Kürbis | Ofenkartoffel | Kräuterquark
Autumn vegetable stir-fry | Brussels sprouts
carrots | red onions | pumpkin | oven potatoes
herb curd

Freitag

Gebratenes Schollenfilet
Rahmspinat | Tomaten | Karotte
Blumenkohl | Butterkartoffeln
Fried plaice fillet | creamy spinach | tomato
carrot | cauliflower | 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