



6. März bis 11. November 2020

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 40.- pro Person

März und April

Kokossuppe

Galgant | Zitronengras | Chiliöl

* * *

40 Stunden Black Angus Short Rib

Orientalische Gewürze | Rote Bete | Dattelcrème | Papadums

* * *

Dessert "Chesa Rössli"

Vegetarisches Menü	EUR
Rote-Bete-Avocado-Tatar Hibiskus Gurke Jalapeno Bergkoriander oder	15
Suppe von Jerusalem Artischocken Pinienkerne Fichtensprossen * * *	9
Tagliatelle Spitzmorcheln Erbsen Parmesan pochiertes Ei * * *	18
Lila Süßkartoffel Weiße Schokolade Johannisbeere Kokos	10
3-Gang Menü mit Suppe	32
3-Gang Menü mit Vorspeise	39
4-Gang Menü	48



Spezialitäten

EUR

Chesa Rössli Salat

16

Balsamico-Schalottenvinaigrette | Pilze | Parmesan

Edelfisch & Hummer

35

Pak Choi | Zitronengras-Kokossud | Thaibasilikum | Enoki

Kalbsleber

26

Spinat | Champignons | Speck | Schalotten | Salbei

kleinere Portion 21

Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind

450 g Rohgewicht | am Tisch tranchiert

ab 2 Personen

pro Person 36

als Filetsteak (200 g Rohgewicht) für 1 Person 35

Pilze | Gemüse | Sauce Béarnaise | gratinierte Kartoffeln

Dessert und Käse

Gebrannte Crème

9

Passionsfrucht | Kokos

Dreierlei Sorbet des Tages

9

Käsevariation

12

hausgebackenes Bananenbrot

Direktor: Bernhard B. Zündel, Maître: Bernd Gunia, Küchenmeister: Daniel Groß
www.chesa-roessli.de

Chesa Rössli im Mövenpick Hotel Münster, Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster
Tel. +49 251 8902 0, Fax +49 251 8902 616, hotel.muenster@movenpick.com, www.chesa-roessli.de