

MENUVORSCHLÄGE



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menus behilflich.
Einheitliche Menus servieren wir ab 3 Gängen unter der Auswahl eines Hauptganges.

Vorspeisen:

| | |
|--|------------------|
| Carpaccio vom Black-Angus Rind auf Ruccola mit Pinienkernen, Basilikum und Limettendressing | 9,80 EUR |
| Gebratene Riesencrevetten auf Tomatencarpaccio mit Pinienkernen | 12,80 EUR |
| Vitello tonnato vom Kalbsfilet mit Ratatouillekörbchen und Kräuter-Focciabrot | 11,80 EUR |
| Tatar vom Mövenpick-Lachs mit gebratener Jakobsmuschel und Zucchini-Kartoffelplätzchen auf Schnittlauchcreme | 12,00 EUR |
| Duett vom Saibling aus dem Bodensee (Terrine und gebratener Saibling) mit Blattsalaten und Senf-Dill-Sauce | 9,80 EUR |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Blattsalat | 8,80 EUR |
| Original Caesar Salat serviert mit Parmesan, gebratenen Speckstreifen und Knoblauchcroutons | 12,80 EUR |
| Das Beste vom westfälischem Knochenschinken Luftgetrocknet, geräuchert und als Tatar Mit Kräuterquark und Freckenhorster Bratkartoffelsalat | 11,80 EUR |
| Reise um das Mittelmeer Gratinierte Ziegenkäserolle, Tomatensalat mit Mozzarella, Cous-Cous-Salat, Parmaschinken, gefüllte Peperinis, Piccata von Zucchini und Aubergine an Rucolasalat serviert mit Tapenade und Olivenciabatta | 10,50 EUR |



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Suppen:

| | |
|--|-----------------|
| Westfälische Kartoffelrahmsuppe mit Pfefferbeißern und Croutons | 5,00 EUR |
| Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Pfannkuchenstreifen | 4,80 EUR |
| Möhren-Ingwer-Suppe mit glacierten Apfelstückchen | 5,00 EUR |
| Essenz von Pfifferlingen mit Gemüsestreifen | 4,80 EUR |
| Tomatenconsommé mit Basilikum-Quarkklößchen | 4,80 EUR |

Zwischengerichte:

| | |
|--|------------------|
| Entenbrust auf thailändischem Früchte-Gemüsesalat | 12,90 EUR |
| Trilogie von Edelfischen (Lachs, Seezunge, Steinbutt) mit Ravioli | 17,50 EUR |
| Gebratener Zander auf einer Altbiersauce mit Kartoffel-Apfel-Püree | 14,50 EUR |
| Rotbarbe auf der Haut gebraten mit südländischem Gemüse und Gnocchi | 12,80 EUR |
| Waldpilze im Strudeltäschchen auf einer Lauchrahmsauce | 10,50 EUR |
| Navarin von der Maispoularde pochiert im Kräutersud mit glaciertem Gemüse | 12,80 EUR |
| Lachsmedaillons mit Spinat und Zandermousse gratiniert auf einer Noilly Prat Sauce | 12,80 EUR |



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Hauptgänge:

Vom Rind

Pfefferpotthast vom Rinderfilet **23,50 EUR**

- eine Münsteraner Spezialität -
mit geschmorten Gurken und Kartoffeln
serviert mit Sauergemüse

Gekräutertes Rinderfilet **26,00 EUR**

mit Portwein-Schalotten, Böhnchen im Speckmantel
und Pommes Macaire

Vom Lamm

Lammkarree unter der Kräuterkruste **26,50 EUR**

auf Thymiansauce mit Ratatouillegemüse
und Kartoffelgratin

Geschmorte Lammschulter **22,50 EUR**

in einer Sangiovesesauce
mit Kartoffel-Trüffel-Püree und buntem Bohnengemüse

Vom Kalb

Praline vom Kalbsmedaillon **23,50 EUR**

auf zweierlei Papricacoulis
mit gebratenen Gemüsen und Kartoffelkuchlein

Kalbsrückensteak **22,00 EUR**

mit Orangen-Pfeffer-Sauce
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin

Zürcher Geschnetzeltes **18,50 EUR**

mit Champignons, Weißwein und Rahm
serviert mit einem Butterrösti

Vom Schwein

Schweinefilet Wellington im Blätterteig **19,50 EUR**

mit Portweinsauce, Marktgemüse und Herzoginkartoffeln

Schweinemedallions umhüllt von Parmaschinken und Salbei **20,50 EUR**

mit Paprikagemüse und Risotto



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Vom Geflügel

Putenmedaillons im Kokosmantel gebraten **18,50 EUR**
auf einer Früchte-Curry-Sauce mit Basmatireis

Barbarie Entenbrust **19,80 EUR**
auf Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Brokkoli und Spätzle

*Vom Wild ^{*nach Saison}*

Hirschrücken am Stück gebraten **25,50 EUR**
in Steinpilzrahm mit gebratenem Speck-Rosenkohl und Butterspätzle

Rehpfeffer Zermatter Art **18,80 EUR**
mit Speck, Pfifferlingen, Zwiebelchen
serviert mit Preiselbeer-Apfel und Knöpfli

Vom Fisch

Zanderfilet **19,50 EUR**
in Pommery-Senfauce mit Lauchgemüse und Kartoffeln

Gebratener Steinbutt **25,50 EUR**
auf Pfifferlingen in einer Rieslingsauce
serviert mit Ruccola Ravioli

Tranche vom Lachs auf der Haut gebraten **18,50 EUR**
mit Sauce Béarnaise, Blattspinat und Freckenhorster Kartoffeln

Vegetarisch

Safranrisotto nach Munderart **14,50 EUR**
mit südländischem Gemüse, Thymian und viel Parmesan

Veganisch

Rösti Vier Jahreszeiten **15,00 EUR**
mit saisonalem Grillgemüse und Pilzen in nativem Rapsöl gebraten
serviert mit Tomaten-Auberginen-Sugo



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Dessert:

| | |
|---|-----------------|
| Mascarponecreme mit Schokolade auf Himbeersauce | 7,00 EUR |
| Ein Traum von Schokolade (Mousse au chocolat, Schokoladenkuchen und Schokoladeneis) | 8,50 EUR |
| Mocca Eissoufflé an Orangenragout mit Grand Marnier | 8,00 EUR |
| Topfenstrudel mit Früchteragout der Saison | 7,00 EUR |
| Dreierlei Sorbets mit Früchten garniert | 8,00 EUR |
| Blaubeertarte <small>*nach Saison</small> mit Madagaskar-Vanille-Papaya-Eis und hausgemachtem Mandelcracker | 8,00 EUR |
| Apfeltarte mit Vanilleeis | 8,00 EUR |
| Portweinzwetschgen - warm serviert - mit Walnusseis | 7,80 EUR |
| Ananascarpaccio mit Zitronensorbet auf einer Himbeersauce | 7,00 EUR |
| Gruß von der Zuckerbäckerin Creme caramel, Schokoladenmousse, Mövenpick Eis, Früchte und Mandelkuchen | 8,50 EUR |