



Twingle Menü Zweisamkeit.

Ob Singles sich einfach nur mögen, ob Sie frisch verliebt, verlobt oder schon verheiratet sind, spielt für uns keine Rolle, Hauptsache Sie tauchen im Doppelpack auf. In unserem Restaurant überraschen wir alle Paare, Pärchen und Freunde mit einem saisonal wechselnden Drei-Gang-Menü sowie einer von unseren Chefs de Caves ausgesuchten Flasche Wein zu einem einmaligen Twingle-Komplettpreis von EUR 55,00.

Genießen Sie das Twingle Menü für EUR 55,00 für zwei Personen.

Mövenpick Hotel Restaurant, Tischreservierungen unter der Telefonnummer +49 69 788075 840

Für das Twingle-Menü stellen wir Ihnen gerne jederzeit an unserer Hotelrezeption Gutscheine aus.



Twingle Menü Zweisamkeit.



Januar 2012

Appenzeller Ravioli mit Feigen-Senf-Sauce

Miesmuscheln Marinière mit Knoblauchbaguette

Apfelkompott mit Mövenpick Walnuss Eiscreme

April 2012

Frankfurter Kräutersuppe mit gestocktem Ei

Rotzunge "Müllerin Art" mit Kapern,
Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln

Panna Cotta mit Waldbeeren

Juli 2012

Romana Salatherzen mit French Dressing,
Parmesanhobel und Grissini

Kalbsrückensteak mit gebratenen Champignons,
Zwiebeln und Lauch, dazu Tête de Moine und
Rosmarinkartoffeln

Melonensalat mit Mövenpick Vanille Eiscreme

Oktober 2012

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut,
Zuckerschoten und Wildreis

Crème Brûlée



Februar 2012

Gratinierte Miesmuscheln
mit marinierten Blattsalaten

Gebratenes Skreifilet mit Pommery-Senf-Sauce,
Wirsing und Butterkartoffeln

Limetten-Birnen-Parfait

Mai 2012

Lachsterrine mit Orangen-Fenchelsalat

Schweinerückensteak
mit Tomaten-Schalotten-Sauce,
Spargelgemüse und Ofenkartoffel

Schokoladentörtchen

August 2012

Gazpacho mit geröstetem Kräuterbaguette

Mövenpick Tatar gratiniert
mit Café de Paris, Cornichons,
Kapern, Zwiebel, Butter und Brioche

Aprikosentarte

November 2012

Nüsslisalat mit Baumnüssen
und gebratenen Speckstreifen

Gebratene Entenbrust mit Orangen-Feigen-Sauce
Rosenkohl und Schupfnudeln

Christstollenmousse im Baumkuchenmantel

März 2012

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

Lammrücken im Brickteig mit Portweinjus,
Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Holundermousse mit Pfefferminz-Pesto

Juni 2012

Geflügel-Spargelsalat
mit gebratenen Champignons

Lachsstreifen gebraten mit Kirschtomaten,
Rucola und Butterschneidplatte

Mazerierte Erdbeeren

September 2012

Crevetten-Cocktail
mit Eisberg-Radicchio Chiffonade

Kreolisches Hühnchen Curry mit Ingwer,
Mango-Zwiebel-Pickels und Jasmin Reis

Duett vom Schokoladenmousse

Dezember 2012

Terrine vom Reh mit Cumberland sauce
und saisonalen Blattsalaten

Hirschpfeffer mit gebratenen Waldpilzen,
Rotkohl, glasierten Maronen und Serviettenknödel

Nougatroulade