

## IHR ABENDMENÜ IM MÄRZ

- (Gh) Möhrensuppe mit Kurkuma  
Ingwer | Kokosmilch | Mandeln  
*Carrot soup | curcuma | ginger | coconut milk | almonds*
- (Aa,D,F,Gg) Lammrücken mit Sesam und Koriander  
Staudensellerie | Spinat | Granatapfel | Pistazien-Polenta  
*Roast saddle of lamb | celery | spinach | pomegranate | pistachio polenta*
- (D,F,Ga) Schokoladen-Passionsfrucht-Crème  
Haselnuss-Streusel  
*Chocolate-passion fruit cream | hazelnut crumble*

inkl. einer ganzen Flasche Wein (0,75l)

Wählen Sie zwischen:

Bianco Vergine, Renzo Masi, Toskana, Italien oder  
Chianti Rufina, Renzo Masi, Toskana, Italien

Menü ab 18.00 Uhr 59.00 für 2 Personen

## FRÜHSTÜCK AUCH MAL SPÄTER

- (Aa, Ac, F, G, D, 1,2,3,5,8)  
*Allergene und Zusatzstoffe bitte erfragen*
- Frühstücks-Tower für Zwei  
breakfast tower for Two  
Rauchlachs, Graved Lachs, Makrele, Salami,  
Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Schnittkäse,  
Brie, Bircher Müsli, süßem Dessert und frischem Obst.  
Inkl. einer Kaffee- oder Teespezialität  
Ihrer Wahl

25.90 für 2 Personen

mit Spiegelei 28.90 für 2 Personen

Montag bis Freitag von 10.30 Uhr bis 18.00 Uhr

außer an Feiertagen

*Served Monday-Friday*

*from 10.30 am - 18.00 pm except holidays*

## VORSPEISEN

- (Aa, F) Tomaten-Crostini 6.90  
drei geröstete Baguette Scheiben  
Ofentomate | Knoblauch | Parmesan  
*Three roasted slices of baguette | oven braised tomatoes | garlic | parmesan cheese*
- (Aa,F,K) Schweizer Spezialitäten-Teller 13.50  
Bündner Fleisch | Bündner Rohschinken |  
Bergkäse | Tête de Moine | Gruyère |  
Butter | Feigensenf | Brot  
*Swiss specialties | air dried beef | raw ham | assorted cheese | butter | fig mustard | bread*
- (F, H) Büffelmozzarella aus 13.50  
Brandenburgischer Manufaktur  
Tomaten-Granatapfel-Salat | Koriander |  
Petersilie | Erdnuss-Öl  
Buffalo mozzarella manufactured in  
Brandenburg | tomato-pomegranate-  
salad | coriander | parsley | peanut oil

## TATAR

- (Aa, F, K,1,6) Beefsteak Tatar  
mild, medium oder feurig gewürzt |  
Brioche Toast | Butter  
*raw cold minced beef, mild, medium or spicy | toast | butter*
- |                                  |                     |        |
|----------------------------------|---------------------|--------|
|                                  | Starter / Vorspeise | 9.90   |
|                                  | Portion             | 13.90  |
| mit Cognac, Whisky oder Calvados |                     | + 2.50 |

## SUPPEN

- (F) Tomatensuppe 5.90  
Pesto- Mascarpone | Basilikum |  
Pinienkerne  
*Tomato soup | pesto-mascarpone | basil | pine nuts*
- (Aa,F,P) Blumenkohlcremesuppe 5.90  
Rosmarin | Olivenöl | Frisée  
*Cauliflower cream soup | rosemary | olive oil | frisée salad*

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

*All prices in Euro incl. 19% VAT.*

Mineralwasser			
Bad Brückenauer spritzig / medium / still	0,25 l	3.00	
Bad Brückenauer medium / still	0,5 l	4.90	
Bad Brückenauer medium / still	0,75 l	6.50	
San Pellegrino	1 l	7.90	
Vittel natürliches Mineralwasser	1 l	7.90	
Tafelwasser mit Minze, Limette, Zitrone aromatisiert	1 l	6.50	
Bier	0,3 l	0,4 l	
Berliner Kindl Jubiläumspils vom Fass	4,50	5,50	
Ur-Krostitzer Schwarzes vom Fass	4,50	5,50	
Potsdamer Klosterbier hell vom Fass oder dunkel	0,5 l	5.90	
Flasche			
(1,2) Alsterwasser (Fanta), (1) Radler (Sprite)		4.90	
Jever Fun alkoholfrei	Flasche	0,33 l	4.50
Schöffelhofer Hefeweizen Fl.	0,5 l	5.90	
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel oder Kristall	0,5 l	5.90	
Flasche			
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5.90	
Flasche			
(2) Berliner Weisse Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4.50	
Braumeisters Kraftmalz	0,33 l	3.90	
Flasche			

## ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Phosphat, (6) mit Süßungsmittel, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (8) mit Nitrit-Pökelsalz, (9) mit Nitrat, (10) mit Stabilisator, (11) geschwefelt, (12) geschwärzt, (13) gewachst, (14) koffeinhaltig, (15) Chinin haltig

(A) glutenhaltige Getreide, Aa Weizen, Ab Hafer, Ac Roggen, Ad Gerste, Ae Dinkel, Af Kamut, (B) Krebstiere, (C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch / Laktose, (G) Schalenfrüchte, Ga Haselnüsse, Gb Walnüsse, Gc Pecannüsse, Gd Paranüsse, Ge Macadamia-/Queensland-Nüsse, Gf Kaschunüsse, Gg Pistazien, Gh Mandeln (H) Erdnüsse, (I) Sellerie, (K) Senf, (L) Sesam, (M) Weichtiere, (O) Lupinen, (P) Schwefeldioxid und Sulphit

## SALAT-BOWLS

(Aa, C, D, F, K, 2) Caesar Bowl 10.90  
 Romanasalat | Parmesandressing | Pinienkerne  
 | Röst-Focaccia Klein 8.50  
*Romaine salad | parmesan cheese dressing | pine nuts | roasted focaccia*

(Gh) Detox Bowl (Vegan) 11.90  
 Quinoa-Salat | Radicchio | Mizuna |  
 Grapefruit | Heidelbeeren | Melisse | Ingwer-  
 Ahorn-Vinaigrette | Mandeln Klein 8.90  
*Quinoa salad | radicchio | mizuna | grapefruit | blueberries | melissa | ginger-maple-vinaigrette | almonds*

(E, F, L) Frühlings-Bowl 13.50  
 Rettich-Radieschen-Salat | Wassermelone |  
 Frisée | Traubenkernöl | karamellisierte  
 Sonnenblumenkerne | Hähnchenspieß Klein 9.90  
*Radish salad | watermelon | frisée lettuce | grape seed oil | caramelized sunflower seed | chicken on a spit*

(Aa, B, D, E) Miso-Gemüse-Bowl 14.50  
 Gebackene Garnelen | Gemüse | Glasnudeln  
 Mizuna | Radicchio | Sesam | Miso- Dressing  
 Miso vegetable bowl | fried prawns |  
 vegetables | glass noodles | mizuna |  
 radicchio | sesame | miso-dressing Klein 10.50

Beilagen Bowl (D, F, K) 4.90  
 Blattsalate | Knackgemüse | Ranch  
 Dressing  
*Leaf salads | vegetables | ranch dressing*

## VEGAN & GLUTENFREI

Gemüsegarten-Teller 12.50  
 Gemüse je nach Saison wie grüner Spargel,  
 Schoten, Karotte, Bohnen mit gegrillten  
 Kartoffeln, Kräutern, Pinienkernen, Zitrone  
 und Leindotter-Öl  
*Seasonal vegetables like green asparagus, sugar snaps, carrots, beans with grilled potatoes, herbs, pine nuts and healthy camelina oil*

(E, Gf) Gemüse-Kokos-Curry 11.90  
 Pfannengemüse | Koriander | Basmatireis |  
 geröstete Cashewnüsse  
*vegetables-coconut-curry | pan fried vegetables | coriander | basmati rice | roasted cashews*

## RISOTTO & PASTA

Risotto mit gebratenen Pilzen 12.90  
 Shitake | Saitlinge | Thymian |  
 Kräuteröl | Parmesan  
*Risotto | roasted mushrooms | shiitake | king oyster mushrooms | thyme | herb oil | parmesan cheese*

(Aa, F, D) Ricotta-Spinat-Ravioli mit 12.50  
 geräucherter Entenbrust  
 Kirschtomaten | Parmesan | Rucola |  
 Pinienkerne  
*Spinach-ricotta stuffed ravioli | smoked duck breast | cherry tomatoes | parmesan cheese | rocket salad*

## RÖSTI

(Aa, F, C, K) Rauchlachs Rösti 13.90  
 Kartoffel-Rösti | Mövenpick-Rauchlachs |  
 Sauerrahm | Dill- Senf- Sauce  
*Rösti | smoked salmon | sour cream | dill-mustard sauce*

(Aa, F) Ziegenkäse Rösti 13.50  
 Kartoffel-Rösti | gratinierter Ziegenkäse |  
 Ananas-Mango-Chutney | Wildsalate  
*Rösti | goat cheese au gratin | pineapple-mango-chutney | wild salads*

(Aa, F, 1, 4, D) Appenzeller Rösti 12.90  
 Kartoffel-Rösti | Kochschinken | Tomate |  
 Appenzeller Käse | Sauerrahm | Spiegelei  
*Rösti | cooked ham | tomatoes | Appenzell cheese | sour cream | egg sunny side up*

## FLAMMKUCHEN

(1,3,10, Aa,F) Flammkuchen „Klassisch“ 13.50  
Speck | Zwiebeln | Sauerrahm | Parmesan | Petersilie  
*flame tarte | bacon | onions | sour cream | parmesan cheese | parsley*

(Aa, F,1,3,10) Möhren- Flammkuchen 14.50  
Sauerrahm | Speck | Koriander | Estragon  
*Flame tarte | sour cream | carrots | bacon | coriander | tarragon*

## FLEISCH

(Aa, P, F) Zürcher Geschnetzeltes 18.50  
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ | frische Champignons | Zwiebeln | Weißweinrahm | Kartoffelrösti  
*Sliced veal "Zürich Style" | mushrooms | onions | white wine cream sauce | rösti*

(Aa, D, K, P, I, F) Wiener Kalbschnitzel 22.90  
Kartoffel-Gurken-Apfel-Salat | kleiner Blattsalat  
*Escalope from veal „Vienna Style“ | potato-cucumber-apple-salad | seasonal leaf salad*

(Aa, F, I, P) Kalbsleber nach Berliner Art 18.90  
Rötweinsauce | gebratene Apfelscheiben | Röstzwiebeln | frisches Kartoffelpüree  
*Veal liver „Berlin Style“ | apple | roast onions | fresh mashed potatoes | red wine sauce*

(Aa,F,K) Poulardenbrust vom Grill 16.90  
Orangen-Couscous | Pak- Choi | Granatapfel Harrissa- Joghurt  
*Spring chicken breast | orange-couscous | pak choi | pomegranate | harissa yoghurt*

(Aa,D,F,I,P) Filet und Braten vom Saalower Schwein 17.90  
Spitzkohl | Cranberrys | Serviettenknödel  
*Pork fillet and roast | pointed cabbage | cranberries | bread dumpling*

(F, K) Kotelett vom Duroc-Schwein ca. 300g 21.90  
(dicker, aromatischer Fettrand)  
gegrillt | Pommes frites | Kräuterbutter | Blattsalat  
*cutlet of duroc pork | French fries | herb butter | leaf salad*

(F, K) Roastbeef vom Grill ca. 230g 26.50  
vom Black Angus Rind mit dem Fettrand  
gegrillt | Pommes frites | Kräuterbutter | Blattsalat  
*Black Angus Roast beef | French fries | herb butter | leaf salad*

## WEINEMPFEHLUNG ZUM FLEISCH

### Mövenpick Jahreswein 2020

2017 **Primitivo di Manduria DOP** 1 dl 4.90  
(P) Poggio Pasano, Cantina Sava 2 dl 9.80  
Apulien, Italien 7,5 dl 34.90

## FISCH

(C, F,1,3) Gebratenes Zanderfilet 17.90  
Kartoffel-Erbesen-Stampf | Korianderbutter | Kirschtomaten | gerösteter Speck  
*Grilled fillet of pike-perch | potato-peas-puree coriander butter | cherry tomatoes | roasted bacon*

(C, F, K) Lachsfilet vom Grill 18.90  
Pommes Frites | Kräuterbutter | Blattsalat  
*Grilled salmon | French fries | herb butter | leaf salad*

## WEINEMPFEHLUNG

2018 VolXwein 1 dl 4.30  
(P) Riesling, Grau- und Weissburgunder, Mosel 2 dl 8.50  
Weingut van Volxem, 7,5 dl 29.50  
Deutschland

## GETRÄNKE

(P) Offene Weine – Weisswein 1 dl 2 dl

2018 Riesling, QbA 4.30 8.50  
Wittmann, Rheinhessen, Deutschland

2018 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett feinherb 4.50 8.90  
„Vom Roten Schiefer“  
Weingut Karl Erbes, Deutschland

2018 Fendant „Les Grenouilles“ 4.60 9.10  
Caves Mövenpick, Wallis Schweiz

2018 Bianco Vergine 4.00 7.90  
Renzo Masi, Toskana, Italien

2018 Cuvée Maximilian trocken 4.30 8.50  
Haus Klosterberg, Markus Molitor

(P) Roséwein

2017 Rosé Kabinett, feinherb 4.00 7.90  
Weinhaus Pfaffenweiler, Baden

(P) Rotwein

2017 Chianti Rufina 4.40 8.70  
Renzo Masi, Toskana, Italien

2016 Dôle „La Mouette“ 4.70 9.30  
Caves Mövenpick, Wallis, Schweiz

2016 Spätburgunder Trocken 4.50 8.90  
Dürkheimer  
Weingut Wegner, Pfalz

2018 Shiraz Fairtrade 3.90 7.70  
Stellenbosch WO,  
Koopmanskloof, Südafrika

Original Berliner Apfel – Cidre Fl. 0,33 l 3.90  
Alkoholgehalt. 3,0 % vol.

**Jahrgangsänderungen sind möglich**

Softdrinks 0,3 l 0,5 l

(2,14) Coca Cola 3.90 4.90  
(1,2,7,14) Coca Cola light

(1,2,7,14) Coca Cola Zero Fl. 0,33 l 4.20

(1), (1,2) Sprite, Fanta, 3.90 4.90  
(1,2,14) Spezi

(1,10) Lift Apfelsaftschorle 3.90 4.90

(14,15) Fuzetea Eistee 3.90 4.90

**Schwepes** 0,2 l 3.50

(2) Ginger Ale

(15) Tonic Water

(15) Bitter Lemon

(2) Russian Wild Berry

Bionade Holunder 0,33 l 4.20

Proviant Bio Limonaden, 0,33 l 4.20  
naturherb

Orange, Zitrone & Ingwer,  
Zitrone, Rhabarber

Rivella, rot oder Grün 3.90 4.90  
*Schweizer Tafelgetränk mit 35% Milchserum*

Säfte 0,1 l 0,2 l

Orangensaft, frisch gepresst 3.20 5.50

Tomatensaft 3.80

Apfelsaft. naturtrüb 3.80

Kirsch-, Johannisbeer-,  
Bananennektar 3.80