

# Dinner

## COLD APPETIZERS & SALADS

Stuffed Tomatoes, Seafood & Avocado

Fresh Burrata Cheese, Sliced Fresh Tomatoes & Pesto Sauce 

Aegean-Style Vegetables Stuffed Eggplant   

Smoked Salmon & Artichoke Hearts Cooked in Olive Oil

“Vitello Tonnato” Thin Sliced Veal, Tuna Fish & Caper Sauce 

Classic Chicken Caesar Salad, Romaine Lettuce, Garlic Croutons & Parmesan Cheese

## SOUP

Creamed Pumpkin Soup 

Velouté Seafood Soup

Soup of the Day

## HOMEMADE PASTAS

Cheese Ravioli & Butter Sage Sauce 

Potato Gnocchi, Eggplant & Tomato Sauce 

Tagliatelle, Shrimp & Garlic Sauce

## HOT APPETIZERS

Pan-Fried Octopus & Herbed Garlic Butter Sauce

Sea Scallops & Pumpkin Puree

Pastrami & Cheese Spring Rolls

## MAIN COURSES

Grilled Fillet of Seabass & Caper Butter Sauce

Beef Schnitzel & Mustard Potato Salad

Duck Confit, Truffle Oil, Mashed Potatoes & Orange Sauce

Crispy Herb-Crusted Salmon Fillet & Garlic Butter Sauce

Grilled Beef Medallions, Pastrami & Butter Sauce

Tenderloin Beef, Mushroom & Blue Cheese Sauce

Creamy Tuscan Garlic Shrimp

Lamb Shank & Mashed Eggplant Bechamel

## VEGETERIAN MAIN COURSES

Grilled Halloumi Cheese Skewers & Zucchini  

Beetroot Risotto 

Sautéed Zucchini, Olives & Tomato Sauce 

## DESSERTS

Tiramisu & Coffee Sauce

Pistachio Cake & Passion Mousse

Mosaic Cake & Gold Chocolate Mousse

Milk Chocolate & Caramel Mousse

Chocolate Fondant & Vanilla Ice Cream

Movenpick Ice Cream

 Vegetarian,  Vegan,  Spicy,  Gluten Free

# ABENDESSENMENÜ

## KALTE VORSPEISEN & SALATE

Gefüllte Tomate, Meeresfrüchte & Avocado

Frischer Burrata, frisch geschnittene Tomaten & Pesto 

Gefüllte Aubergine nach Ägäis-Art mit Gemüse   

Geräucherter Lachs & Artischockenherzen in Olivenöl

“Vitello Tonnato“ Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfisch & Kapernsauce 

Klassischer Caesar Salad mit Hähnchen, Römersalat, Knoblauchcroton & Parmesan

## SUPPE

Cremige Kürbissuppe 

Meeresfrüchte-Velouté

Tagesuppe

## HAUSGEMACHTE PASTA

Käseravioli und Salbeibuttersauce 

Kartoffelgnocchi & Aubergine & Tomatensauce 

Tagliatelle, Garnelen & Knoblauchsauce

## WARME VORSPEISEN

Gebratener Oktopus mit Kräuter-Knoblauchbuttersauce

Jakobsmuscheln mit Kürbispüree

Frittierte Frühlingsrollen mit Pastrami und Käse

## HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kapernbuttersauce

Rinderschnitzel mit Senf-Kartoffelsalat

Entenconfit mit Trüffelöl, Kartoffelpüree und Orangensauce

Knuspriges Lachsfilet in Kräuterkruste mit Knoblauchbuttersauce

Gegrillte Rindermedaillons mit Pastrami und Buttersauce

Rinderfilet mit Champignons und Blauschimmelkäsesauce

Cremige toskanische Knoblauchgarnelen

Lammhaxe mit Auberginenpüree in Béchamelsauce

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Gegrillte Halloumi-Käsespieße mit Zucchini  

Rote-Bete-Risotto 

Gebratene Zucchini mit Oliven und Tomaten Sauce 

## DESSERTS

Tiramisu & Kaffeesauce

Pistazienkuchen & Passionsfruchtmouse

Mosaikkuchen & Goldschokoladenmousse

Milchschokoladen- & Karamellmousse

Schokoladenfondant & Vanilleeis

Mövenpick-Eis

 Vegetarisch  Vegan,  Scharf,  Glutenfrei