

Dinner

COLD APPETIZERS & SALADS

Salmon Carpaccio, lime Olive Oil & Balsamic Sauce

 Fresh Burrata Cheese, Freshly Sliced Tomatoes & Pesto Sauce

Crispy Coconut Shrimps, Avocado Tapenade & Herbs Cream Sauce

  Artichokes Hearts Cooked in Olive Oil

 Quinoa Salad, Quail & Pumpkin

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

Seafood Salad, Garlic & Olive Oil Dressing

SOUP

 Creamed Artichokes Soup

Sea Food Bisque Soup & Garlic Mayonnaise

Soup of the Day

HOT APPETIZERS

Pan Fried Octopus & Herbed Garlic Butter Sauce

 Fried Camembert Cheese

Seafood & Vegetables Tempura

MAIN COURSES

Grilled Fillet of Seabass & Lemon Butter Sauce

Chicken Schnitzel & Mustard Potato Salad

Duck Confit, Truffle Oil, Mashed Potato & Orange Sauce

Darna of Salmon & Dijon Mustard Sauce

Grilled Beef Medallions & Madagascar Pepper Sauce

Beef Tenderloin & Cajun BBQ sauce

Pan-Fried Prawns & Bisque Sauce

Lamb Stew & Eggplant Bechamel

MAIN COURSES FOR VEGETERIANS

  Grilled Halloumi Cheese Skewers & Zucchini

 Pumpkin Risotto

 Curried Vegetables

HOMEMADE PASTAS

Salmon Ravioli & Lemon Cream Sauce

 Potato Gnocchi & Chery Tomato Sauce

Tri-color Tagliatelle & Chicken, Mushroom Sauce

DESSERTS

Chocolate Fondant

Profiterole & Dark Chocolate Sauce

Baked Alaska Ice Cream Flambe

Cheese Cake & Blueberries

Strawberry Gateau & Vanilla Mousse

Mango Mousse & Pistachio Cake

Movenpick Ice Cream

If you have any food allergies,
please make your server aware when ordering

( Vegetarian,  Vegan,  Spicy,  Gluten Free)

Abendessen

Kalte Vorspeisen und Salate

Lachs-Carpaccio, Limetten-Olivenöl & Balsamico-Sauce

 Frische Burrata, frisch geschnittene Tomaten & Pesto-Sauce

Knusprige Kokosgarnelen, Avocado-Tapenade & Kräuter-Rahmsauce

  In Olivenöl gekochte Artischockenherzen

 Quinoa-Salat, Wachtel & Kürbis

Klassischer Hähnchen-Caesar-Salat, Romana-Salat, Knoblauch-Croton & Parmesankäse

Meeresfrüchtesalat, Knoblauch- & Olivenöl-Dressing

SUPPEN

 Artischocken-Rahmsuppe
Meeresfrüchte-Bisque-Suppe & Knoblauchmayonnaise
Tagessuppe

Warme Vorspeisen

 Gebratener Oktopus & Kräuter-Knoblauch-Buttersauce
Gebratener Camembertkäse
Meeresfrüchte- und Gemüsetempure

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Wolfsbarschfilet & Zitronenbuttersauce

Hähnchenschnitzel & Senfkartoffelsalat

Entenconfit, Trüffelöl, Kartoffelpüree & Orangensauce

Lachsfilet & Dijon-Senfsauce

Gegrillte Rindermedaillons & Madagaskar-Pfeffersauce

Rinderfilet & Cajun-BBQ-Sauce

Gebratene Garnelen & Bisque-Sauce

Lammeintopf & Auberginen-Béchamel

HAUPTGERICHTE FÜR VEGETER

  Gegrillte Halloumi-Käsespieße & Zucchini

 Kürbisrisotto

 Currygemüse

HAUSGEMACHTE NUDELN

Lachs-Ravioli & Zitronen-Rahmsauce
 Kartoffel-Gnocchi & Kirsch-Tomatensauce
Dreifarbige Tagliatelle & Hähnchen, Pilzsauce

Nachspeisen

Schokoladenfondant

Profiterole & dunkle Schokoladensauce

Gebackenes Alaska-Eis flambiert

Käsekuchen & Blaubeeren

Erdbeertorte & Vanillemousse

Mangomousse & Pistazienkuchen

Mövenpick-Eis

Falls Sie irgendwelche Allergien haben sollten, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Küchenexperten, um sich zu beraten

 Vegetarisch,  Vegan,  Pikant,  Gluten Free)