

Twingle Menü

In unserem Restaurant Trollinger begeistern wir alle Paare, Pärchen, Dates und Freunde mit einem saisonal wechselnden Vier-Gänge-Menü inklusive einer Flasche Wein.

März

Lachs-Mille-feuille | Fenchel-Salat | Dill-Dressing
Artischocken-Consommé | Morcheln
Geschmorte Schweinebacken | Linsensalat | Thymiangnocchi
Pfirsichstrudel | Schokoladeneis

April

Salat Nicoise | Wachtelei | Oliven | Pulled Beef
Paprika-Velouté | Crevetten
Gegrilltes Doradenfilet | Lauchrisotto |
Ratatouille-Vinaigrette
Schokoladen-Charlotte | Kokoseis

Mai

Bruschetta | Ziegenkäse | Tomaten
Gazpacho „Andaluz“ | Lomo
Geschnetzeltes vom Rinderfilet | Frühlingsbohnen |
Kartoffelgratin
Geeister Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

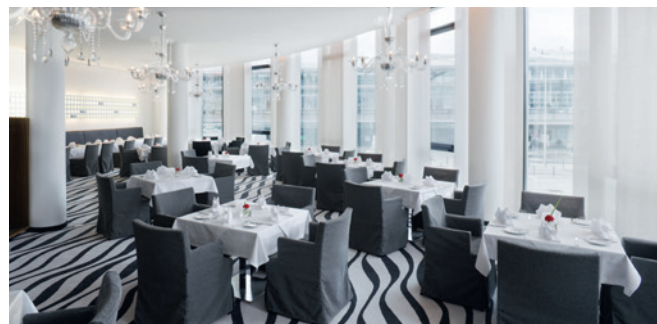
Juni

Gebraunte Ziegenkäsecrème | Oliven |
getrocknete Tomaten
Papaya-Curry-Suppe | Enten-Saté
Kalt aufgeschnittenes Flanksteak | Bratkartoffeln |
Remouladensauce
Bitterschokoladenaufwurf | Aprikoseneis

Täglich ab 18.00 Uhr zum **Menüpreis von 95,00€**
für zwei Personen, inklusive einer Flasche Wein.

Gerne servieren wir Ihnen auch vegetarische Menüs.
Bitte erfragen Sie diese gerne bei unserem Serviceteam.

Änderungen vorbehalten





Unser Restaurantteam freut sich auf Ihre Reservierung per Telefon, E-Mail oder ganz bequem über unsere Website. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.



Mövenpick Hotel Stuttgart Airport
Flughafenstraße 50 | 70629 Stuttgart | Deutschland
Tel +49 711 55 34 49 028

hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com
movenpick.com/stuttgart-airport

 MovenpickHotelStuttgart
 movenpickstuttgart

movenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL STUTT GART AIRPORT

trollinger



Genuss pur

März bis Juni 2024

Festtagsbrunch

Die schönste Art, Ostern zu feiern

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Feiertage mit uns. Unser Küchenteam hat eine Auswahl an Gaumenfreuden für Sie zusammengestellt.

Auszug aus dem Osterbrunchbuffet:

Obst | Naturjoghurt | hausgemachtes Birchermüsli | Beeren
Steirische Schafskäseröllchen
Erbsen-Velouté | Krebschwänze
Geschmorte Lammkeule | Speckbohnen | gratinierte Kartoffeln | Rotweinjus
Großer Schokobrunnen | Fruchtspieße

Am 31. März und 1. April 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
75,00 € pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Saisonstart Spargel

Endlich wieder Spargel! Genießen Sie ab 21. April unsere Spargel-Variationen, denn die Saison ist so königlich wie kurz.

Auszug aus der Aktionskarte:

Spargel-Panna Cotta | Jakobsmuschel | Pancetta | Erbse
Weiße Spargelsuppe | Speckkrusteln
Deutscher Stangenspargel | Kräuterflädle oder neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Täglich vom 21. April bis 24. Juni 2024 im Restaurant Trollinger.

Brunch

Spring is here!

Leichte, bunte, kreative Frühlingsküche genießen Sie bei unserem beliebten Sonntagsbrunch im April.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Auswahl an Broten | Brötchen | süße Teilchen | Kuchen | Croissants
Cesar-Salatbar mit Hühnchen | Garnelen | Condiments
Schafskäse-Basilikum-Terrine
Gebratenes Lachsfilet auf Fenchel-Dill-Gemüse
Petits Fours | Cake Pops | Macarons

Am 28. April 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00 € pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Brunch Muttertag

Bei unserem großen Muttertagsbrunch zelebrieren Sie den Tag zu Ehren aller Mütter in einem festlichen Rahmen.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Mövenpick Rauch- und Graved-Lachs | Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Süßes Duett | Melone mit Parmaschinken
Verschiedene Antipasti | Tomato-Mozzarella
Geschmorte Lammschulter | Thymiankartoffeln | Bohnenragout | Rotweinjus
Schokobrunnen | Fruchtspieße

Am 12. Mai 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
75,00 € pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.

Brunch

Spargel meets Erdbeeren

Es ist Spargelzeit! Schlemmen Sie sich durch die bunte Auswahl an Gerichten mit Erdbeeren, Spargel und noch viel mehr.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Pochierte Eier | Bresaola | englischer Muffin | Sauce Béarnaise
Spargel-Velouté | Parmesancroûtons
Wiener Schnitzel | Spargel | neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise
Erdbeer-Rhabarber-Schlupfer
Mövenpick Eis | verschiedene Toppings

Am 26. Mai 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00 € pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Brunch Sommer-Traum

Im Juni zaubern wir Ihnen den Sommer auf den Tisch – Genüsse, die für Sonne im Herzen sorgen!

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Knuspriger Speck | sautierte Champignons | baked beans | Kartoffelrösti
Hähnchenbrust | Orangen-Senf-Dressing
Gazpacho
BBQ-Flap Meat | Knoblauch-Kräuter-Maiskolben | Kartoffelwedges
Erdbeer-Spargel-Crumble | Malibusauce

Am 30. Juni 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00 € pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.