

Beefer 800°C

best steaks in town

Wir beziehen unser Fleisch aus der Region Cuxhaven von Rindern der Rassen Charolais und Friesian. Durch die Trockenreifung erlangt das über 3 Wochen am Knochen gereifte Fleisch seine unverwechselbare Qualität. Wie in New Yorker Kult-Steakhäusern bereiten wir Ihnen mit dem Beefer® Steaks bei über 800 C° zu.

Täglich

We obtain our beef from the region Cuxhaven in northern Germany and only use Charolais and Friesian cattle breeds. After three weeks of dry maturation on the bone, the meat will acquire its unique quality and will be prepared with the Beefer® at 800 °C.

Daily



Twingle Menü

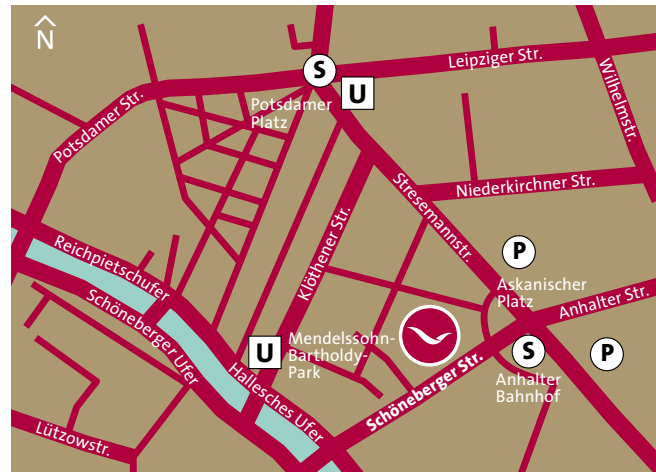
time for two

Schon mal „ge-twingle“? In unserem Restaurant überraschen wir alle Paare, Pärchen und Freunde mit einem saisonal wechselnden Drei-Gang-Menü, sowie einer Flasche Wein. Auch zum Verschenken eine gute Idee. Gerne stellen wir Ihnen jederzeit für das Twingle-Menü einen Gutschein aus.

Täglich von 12.00 Uhr bis 22.30 Uhr.
EUR 68.00 für zwei Personen.

Did you ever “twingle”? In our restaurant we surprise all couples, lovers or friends with a seasonal three-course menu that includes a bottle of wine. And it doesn't matter whether you are married, newly in love or simply good friends. Do you need a good idea for a gift? We will gladly provide you with a voucher.

Everyday 12.00 noon until 10.30 pm.
EUR 68.00 for two persons.



Mövenpick Hotel Berlin
Schöneberger Straße 3 | 10963 Berlin | Deutschland
Tel +49 30 23006 485 | Fax +49 30 23006 199

hotel.berlin.restaurant@movenpick.com
movenpick.com/berlin

movenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL BERLIN



Genuss
pur

Januar bis April 2019

Go Healthy Winter

Köstliche und gesunde Gerichte, komponiert aus regionalen und saisonalen Produkten. Entdecken Sie `Go Healthy` in unserer à la Carte-Karte oder auf den Buffets.

Saisonal wechselnd in unserem Restaurant.

Delicious and healthy dishes showcase the best of regional and seasonal products. Discover our `Go Healthy` à la carte menu and buffets.

Seasonal offer is available throughout the year in our restaurant.



Lachs Salmo salar

Lachs ist gesund, aufgrund seines hohen Gehalts an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren. Genießen Sie diese Köstlichkeit in unserem Mövenpick Restaurant. Probieren Sie zum Beispiel Tranche vom Lachsfilet, Graved Lachs, Rauchlachs und Lachstatar mit Brioche Toast, gesalzener Butter, Sauce Lidingoe und Sahnemeerrettich.

Vom 07. Januar bis zum 03. Februar 2019.

Salmon is healthy because of its high content of protein and omega-3 fatty acids. Enjoy this delicacy at our Mövenpick restaurant. Try our salmon fillet, graved salmon, smoked salmon and salmon tatar with brioche toast, salted butter, lidingoe sauce and horseradish.

From 07th January to 03rd February 2019.

Rösti Potato rösti

Genießen Sie unsere goldgelb gebackenen Schweizer Rösti. Wir bereiten die Schweizer Spezialität individuell für Sie zu, dabei können Sie aus verschiedenen Variationen wählen.

Vom 04. bis 28. Februar 2019.

Enjoy our golden baked Swiss rösti (potato pancake). We will prepare the Swiss speciality just for you. You can choose from several variations.

From 04th to 28th February 2019.



California dreamin`

Lateinamerikanisch und asiatisch inspiriert, bleibt diese „Fusionsküche“ gänzlich unprätentiös und zelebriert dabei Meeresfrüchte, Obst, Gemüse und Kräuter in überraschenden Kombinationen.

Vom 01. März bis 30. April 2019.

Influenced by Latin American and Asian dishes, this fusion cuisine is simple, unpretentious and makes a hero of seafood, fruit, vegetables and herbs – all thrown together in a medley of surprising combinations.

From 01st March to 30th April 2019.

Osterbrunch Easter brunch

Neben Frühstücksklassikern und einer Auswahl an warmen Speisen erwarten Sie Delikatessen aus unserer Patisserie und ausgewählte Getränke.

Am Ostersonntag, 21. April 2019 von 12.00 bis 15.00 Uhr für EUR 39.00 pro Person.

Besides breakfast classics we offer a variation of warm dishes, sweets from our pastry cuisine and selected beverages.

On Easter Sunday, 21st April 2019 from 12 noon to 3 pm for EUR 39.00 per person.



Langschläfer Frühstück Late riser breakfast

Unser Küchenchef Daniel Kuhlmeier überrascht Sie mit frischen Croissants, Rührei, Nürnberger Würstchen, frischem Obst und regionalen sowie typisch schweizerischen Spezialitäten. Probieren Sie zum Beispiel einmal das legendäre Schweizer Bircher Müsli oder Schweizer Rösti.

Jeden Sonntag von 10.30 bis 14.00 Uhr für EUR 24.00 pro Person, ausgenommen sind Sonderveranstaltungen.

Our kitchen chef, Daniel Kuhlmeier will wake you up with fresh croissants, scrambled eggs, sausages and fresh fruit in addition to regional and typical Swiss specialties. Try, for example, the legendary Swiss Bircher muesli or Swiss Rösti (potato pancake).

Every Sunday from 10.30 am to 02.00 pm, except special events, for 24.00 per person.