

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 of 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

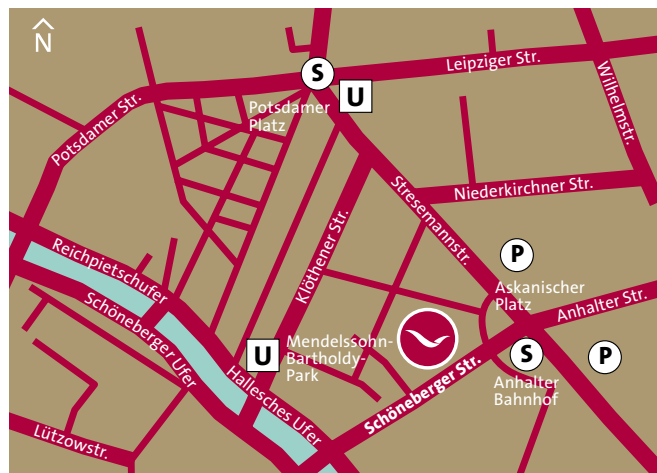
time for two

Schon mal ge-,twingelt“? 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

Juli bis September 2018

Go Healthy summer

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.



Tempting tatar surprisingly new

Rindstatar zählt seit jeher zu den grössten kulinarischen Highlights von Mövenpick und ist inzwischen nicht nur in der Schweiz ein echter Klassiker. Mit neuen Rezepturen heben wir unser Traditionsgericht auf die nächste Stufe und wagen überraschend neue kulinarische Kombinationen – auch mal ohne Fleisch.

Vom 03. September bis zum 09. Oktober 2018.

Beef tartare has always been one of Mövenpick's greatest culinary highlights and has become a true classic not only in Switzerland. With new recipes, we raise our traditional dish to the next level and we dare surprisingly new culinary combinations – sometimes even without meat.

From September 03rd to October 09th 2018.

Sandwiches re-built

Unsere Küchenchefs haben das klassische Sandwich dekonstruiert und aus aromatischen, kalten und warmen Zutaten und frisch gebackenen Brotsorten sorgfältig neu komponiert.

Vom 25. Juni bis zum 29. Juli 2018.

Our chefs have deconstructed classic sandwiches and re-built them, carefully constructing layers of flavoursome hot and cold ingredients encased in a variety of freshly-baked artisan breads.

From June 25th to July 29th 2018.



Salads with a twist

Einfallsreich, nahrhaft und vor aufregenden Geschmackskombinationen strotzend, so kommen unsere kreativen Salate daher. Von Rote Bete und Schneekrabben bis zu Spanischer Chorizo und Blumenkohl: Unsere Salate bieten überraschende Kombinationen, verbinden gekochte und marinierte Komponenten mit verschiedenen Texturen und manche kommen sogar ohne Salat aus.

Vom 30. Juli bis zum 02. September 2018.

Inventive, nutritious and bursting with exciting flavours, our contemporary salads are imaginatively composed, delicately dressed and a true break from tradition. From beetroot and snow crab to Spanish chorizo and cauliflower, our surprising combinations introduce cooked and marinated ingredients, contrasting textures, and some are even leaf free.

From July 30th to September 02nd 2018.

Weihnachtsfeier Christmas party

Freuen Sie sich jetzt schon auf die festlichste Zeit des Jahres und machen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Erlebnis. Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihre Anfrage!
Tel +49 30 23006 295, hotel.berlin.banquet@movenpick.com.

Auf Anfrage und Verfügbarkeit.

Look forward to the most festive time of the year and make your Christmas party a special experience. Our event team is looking forward to receiving your enquiry! Tel +49 30 23006 295, hotel.berlin.banquet@movenpick.com.

Upon request and availability.



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 fruits 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 2.00 pm, except special events, for EUR 24.00 per person.