

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

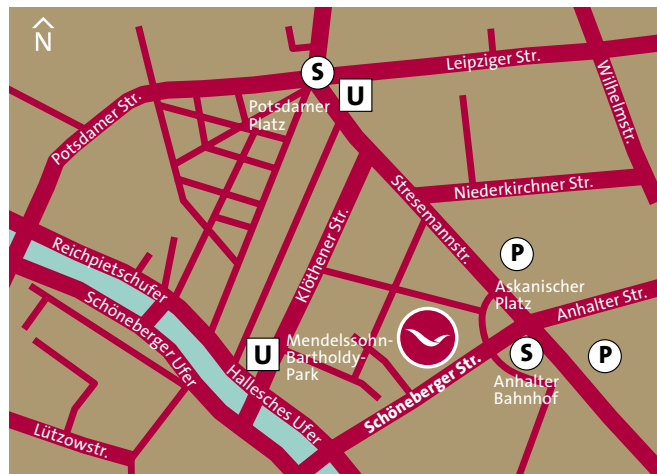
time for two

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 bis 21.30 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 9.30 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

April bis Juni 2019

Muttertag Mother's Day

Sie möchten Ihrer Mutter „Danke“ sagen? Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu mit unserem 3-Gänge Menü zum Muttertag in unserem Restaurant.

Am 12. Mai 2019 ab 18.00 Uhr für EUR 29.90 pro Person.

You would like to say thank you to your mother? We offer the opportunity with our 3-course menu for Mother's Day at our restaurant.

12th May 2019 from 6.00 pm for EUR 29.90 per person.



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.

Themenabend Spargel Theme night asparagus

Unter dem Motto „Die Königin der Saison-Spargel“ erfahren Sie wissenswertes zum Thema Spargel. Genießen Sie unser exklusives Spargelbuffet inklusive Heißgetränk und einem Glas korrespondierendem Wein in unserem Restaurant.

Am 17. Mai 2019 von 18.00 bis 21.30 Uhr für EUR 42.90 pro Person.

Under the motto “The queen of the seasons-asparagus” you will learn interesting facts about asparagus. Enjoy our exclusive asparagus buffet including one hot drink and a glass of corresponding wine in our restaurant.

17th May 2019 from 6.00 pm to 9.30 pm for EUR 42.90 per person.



Spargel Asparagus

Die Spargelsaison ist eröffnet! Genießen Sie unseren kostbaren Spargel aus der Region mit seinem köstlich, fein-herben Geschmack. Wir servieren den Spargel klassisch mit Sauce Hollandaise oder neu interpretiert wie Salat von karamellisierten Spargel mit Ziegenfrischkäsecreme, Wildkräuter, Blüten, Feigen und Sesam-Crunch.

Vom 01. Mai bis zum 30. Juni 2019.

The asparagus season is opened! Enjoy our exclusive regional asparagus with its wonderful, unique flavour. We serve the asparagus with the classic Sauce Hollandaise or reinterpret as salad of caramelized asparagus, goat cream cheese, wild herbs, flowers, fig and sesame crunch.

From 01st May to 30th June 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 3.00 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 2.00 pm, except special events, for EUR 24.00 per person.