

Muttertagsbrunch Zeit für die Familie

Seit 1914 feiern wir Muttertag – aber wieso eigentlich? Die Wurzeln dieses Feiertages lassen sich sogar bis zu den Verehrungsritualen der Göttin Rhea im antiken Griechenland zurückverfolgen. Am 02. Mai 1914 wurde zumindest in den USA dann offiziell verkündet: Der 2. Sonntag im Mai soll als Zeichen der Liebe zu den Müttern als Muttertag gefeiert werden. 1923 wurde der Feiertag dann auch in Deutschland eingeführt.

Grund genug also, um Ihre Mutter an Ihrem Ehrentag mit unserem vielseitigem Fisch- und Spargelbrunch zu überraschen. Zur Begrüßung gibt es einen Muttertagscocktail, unsere kleinen Gäste können sich auf unser Kinderbuffet freuen und basteln gemeinsam mit unserer Kinderanimation ein Muttertagsgeschenk für Sie. Unter anderem erwartet Sie:

- Gelbes Curry mit Spargel, Sojasprossen, Sesam und Karotten
- Scampinudeln mit Zitronen-Weißweinsauce und Frankfurter Kräutern

Am 12. Mai von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr für EUR 39,00 pro Person



Unser Flaggship das Mövenpick Tatar

Das Raclette & Beef Tatar aus frischem Rindfleisch garniert mit Perlzwiebeln, Cornichons, Birne, Raclette Käse, Speck und Gemüsechips ist nur eine der Neuinterpretationen unseres Mövenpick Flaggshipfes. Seit mehr als 60 Jahren befindet sich das Tatar auf der Speisekarte aller Mövenpick Restaurants.

Entdecken Sie in diesem Sommer den unsterblichen Klassiker auf eine neue Art und Weise und lassen Sie sich unter anderem von diesen Kompositionen verzaubern:

- Mango & Tuna Tatar bestehend aus feingehacktem Thunfisch, Mango, Gurke, Chili, Cherry Tomaten und Krupuk
- Egg & Beef Tatar aus Rindfleisch mit Parmesan, Basilikum, Rucola, Ei, Ofentomaten und Melba Toast

Täglich vom 01. bis 30. Juni

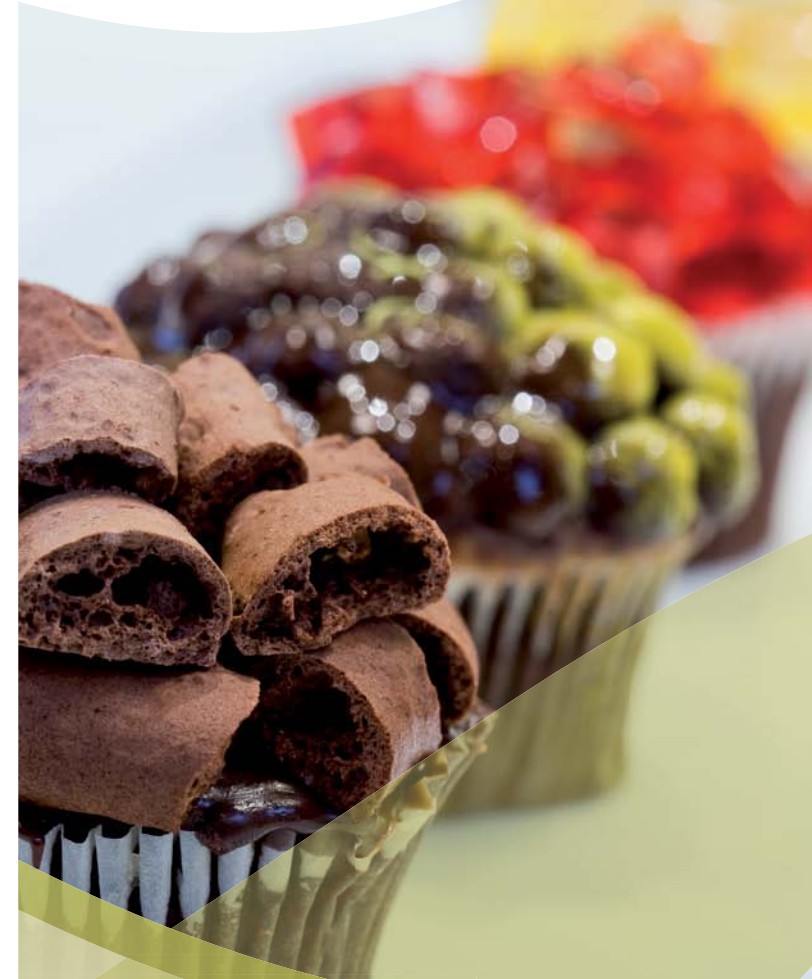


Mövenpick Hotel Frankfurt City
Den Haager Straße 5 | 60327 Frankfurt am Main | +49 69 7880750
facebook.com/moevenpickhotelfrankfurt | @moevenpickhotelfrankfurtcity

hotel.frankfurt.city@moevenpick.com
moevenpick.com/frankfurt-city

moevenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL FRANKFURT CITY



Genuss
in vollen Zügen

Januar bis Juni 2019

Rösti der Schweizer Klassiker

Knusprig gebackenes Schweizer Rösti löst im Zusammenspiel mit frischen Feigen, Raclette Käse, Sbrinz, Tête de Moine, Bergkräutern und feurigem Chimichuri eine Geschmacksexplosion aus und lässt den Klassiker neu aufleben. Dank der sorgfältigen Auswahl unserer Zutaten und den kreativen Köpfen in unserem Küchenteam werden auch alle anderen Röstis wie zum Beispiel mit Kalbslebertranche, Honig-Aprikosen, Pinienkernmash und Rotwein Glace zu einem Highlight.

Täglich vom 04. Januar bis 01. Februar



Ein Burger kommt selten allein

Genuss ohne Sünde: Erleben Sie mit unserem Quinoa-Cheese Burger belegt mit einem Quinoa Patty, Frischkäse, Ochsenherztomate, Grillkäse, Erbsensprossen, Minze und Tomaten Relish in einem frischen Rustica Bun ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Diese und noch viele weitere Burgerkreationen erwarten Sie bei uns im Mövenpick Restaurant:

- Fisch Burger mit knusprigem Kabeljau, Sauce Tatare, Salat und Schalotten
- Rösti Burger mit 200g Rinderhack, Speck, Rösti, Gruyère-Crème, Gurke, Tomate und Salat in einem schwarzen Burgerbrötchen
- Himmel und Äd Burger mit 200g Rinderhack, Thymian Apfel, Blutwurstchips, Zwiebelringen und Apfel-Senf Aioli

Täglich vom 04. bis 28. Februar

California dreamin‘

Hollywood, Venice Beach, Nappa Valley, dies mag einem zuerst in den Sinn kommen, wenn man an den hippen amerikanischen Sonnenstaat denkt. Seitdem in den 1970er Jahren Alice Waters ihr Restaurant Chez Panisse in Berkeley eröffnete, steht Kalifornien aber auch für eine junge Küche, die lateinamerikanisch und asiatisch inspiriert ist und saisonale Zutaten aus der Region verwendet. Dabei bleibt diese „Fusionsküche“ gänzlich unprätentiös und zelebriert Meeresfrüchte, Obst, Gemüse und Kräuter in überraschenden Kombinationen.

Täglich vom 01. März bis 30. April



Brunchen an den Osterfeiertagen

Genießen Sie die Osterfeiertage mit Ihren Liebsten und lassen Sie sich bei unserem Osterbrunch von uns mit frühlinghaften Leckereien wie Parpadelle mit Spinat-Erdnussauce oder Steinbutt mit Venusmuschelragout und Calamari verwöhnen. Das Beste daran: Pro verkauftem Brunch am Ostermontag spenden wir EUR 3,00 an den Verein „Hilfe für krebserkrankte Kinder Frankfurt e.V.“

Am 21. und 22. April von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr für EUR 39,00 pro Person. Kinder bis 6 Jahre laden wir ein und Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen nur die Hälfte. Der Preis beinhaltet unser reichhaltiges Brunchbuffet, einen Begrüßungssekt, verschiedene Säfte vom Buffet, Mineralwasser, Heißgetränke und unsere Kinderanimation.



Karfreitag Veggie und Fisch

Auch dieses Jahr bieten wir am Karfreitag unser fleischloses Veggie- und Fisch-Langschläferfrühstück an. Starten Sie mit frischen Brötchen, Marmelade und Obst sowie mit einem Gemüse Curry mit Mango und gerösteten Kokosflocken, pochierem Lachs mit Gemüsevinaigrette, Salat von roter Beete mit Äpfeln und vielen weiteren Leckereien gestärkt in die Osterzeit.

Am 19. April von 10.00 bis 15.00 Uhr zum Preis von EUR 28,00 pro Person



Spargelsaison weiß, violett & grün

Galt der violette Spargel lange Zeit als minderwertig hat er sich inzwischen als eine Delikatesse durchgesetzt. Aber nicht nur die Farbe ist etwas Besonderes, sondern auch der Geschmack: Violetter Spargel schmeckt leicht nussig und würzig. Durch die Färbung ist er außerdem reich an Antioxidantien. Genießen Sie also diese seltene Spezialität serviert mit beurre rouge, gebratenem Seeteufel, Riesengarnele und Kartoffelpüree.

Sie mögen es doch lieber klassisch? Natürlich darf auch der traditionelle weiße Stangenspargel mit Schweizer Touch nicht fehlen. Serviert wird er mit Kartoffelrösti, Sauce Hollandaise und Bündner Rohschinken. Wählen Sie Ihren neuen Liebling aus unserer umfangreichen Spargelkarte, denn Essen ist Balsam für die Seele.

Täglich vom 03. bis 31. Mai