

**HERZLICH
WILLKOMMEN**

IM

**MÖVENPICK
RESTAURANT**

**NÜRNBERG
AIRPORT**

Gönnen Sie sich eine kleine
Auszeit
vom hektischen Treiben am
Flughafen
und
geniessen Sie unser feines
Angebot
in bester Mövenpick Qualität.

Sie sind geschäftlich unterwegs?
Entdecken Sie unsere
großzügigen, modernen
Konferenzräume
und
erleben Sie erstklassigen Service
sowie kulinarischen Genuss.
Wir laden Sie herzlich ein.

Wir freuen uns,
Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Ihr Mövenpick Service Team

Apéritif Empfehlung / Our sommelier recommends

Limoncello Spritz

Limoncello | Prosecco | Zitronenmelisse
erfrischend fruchtig
0,2l / 7.50

Lillet Wild Berry

Lillet | Schweppes Russian Wild Berry | Beere
0,2l / 6.50

Hugo

Prosecco | Holunderblütsirup | Mineralwasser | Minze
0,2l / 6.50

Apérol Spritz

Apérol | Prosecco oder Weißwein | Mineralwasser | Orange
0,2l / 6.50

Prosecco Bacio d'Oro

0,1l / 5.50
0,75l / 30.00

Champagner Brut

Cuvée Mövenpick Premier Cru
0,1l / 7.00
0,375l / 29.50
0,75l / 45.00

Oppmann Sekt

Flaschengärung, extra dry
0,1l / 4.50
0,75l / 25.50

Alkoholfrei / alcohol free

Ipanema

Schweppes Ginger Ale | Maracujasaft | Limette | Rohrzucker
erfrischend fruchtig
0,2l / 5.50

Virgin Sunrise

Orangensaft | Ananassaft | Zitronensaft | Grenadine
fruchtig
0,2l / 5.50

Rotkäppchen Sekt Piccolo

0,2l / 6.90

Hash brown potatoes Swiss style

Älpler Rösti
hash brown potatoes | onion | tomato | ham | cheese

Fish

fillet of salmon
baby spinach | lime sauce | tomato risotto

king prawns

mie noodles | king prawn | vegetable | bacon cube | soy sauce

Chicken

Chickenbreast
asparagus | leek | wild garlic sauce | basmati rice

Veal

Zürcher Geschnetzeltes
sliced veal | creamy mushroom sauce | hash brown potatoes

Pork

pork tenderloin | wild garlic potaoes | tomato | arugula

Steak

200 g rumpsteak American
bacon | tomato | cole slaw | roasted potato | herb butter

+ with grilled king prawns

Sausages

6 Nuremberg sausages
cabbage | bread

Soup

potato leek soup | cress (vegan) 7.50

soup of the day 7.50

Salads

Saladbowl

salad | roasted asparagus | leek | wild garlic crouton | berry 16.40

+ with grilled king prawns 21.90

+ with slices of grilled veal 20.90

+ with slices of grilled chicken 19.90

+ with smoked tofu 18.00

Sidesalad

please choose your dressing: yoghurt, balsamic, Dijon mustard 7.50

Mövenpick tower

antipasti | grilled king prawn | smoked salmon | cold rare Steak Tatar| 17.10

toast or bread and butter

Tatar

Beefsteak Tatar

cold rare Steak Tatar | toast or bread and butter 18.50

flavoured mild, medium or spicy

Vegan

oriental vegetable curry

vegetable | pine apple | chickpea | date | hummus | pistachio 17.40

Pasta

seasonal pasta (vegan)

pasta | asparagus | leek | wild garlic 17.50

+ with grilled king prawns 23.00

+ with slices of grilled veal 22.00

+ with slices of grilled chicken 22.00

+ with smoked tofu 21.00

spaghetti Bolognese

spaghetti | minced meat | tomato | onion | garlic | herbs 17.50

all our pasta will be served with fresh parmesan cheese

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.
All prices in Euro incl. 19% VAT.

Softgetränke / softdrinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero

Fanta, Sprite, Mezzo Mix

Fruchtsaftschorlen, Eistee

0,3l / 2.90

0,5l / 4.20

0,33l / 3.40

Proviant Bio Limonaden

Zitrone-Ingwer, Orange oder Rhabarber

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

0,2l / 2.90

Frucht- und Gemüsesäfte / Fruit and vegetable juice

Orangensaft, frisch gepresst

0,2l / 3.60

0,3l / 4.80

Vaihinger Säfte

Apfel, Johannisbeere, Multivitamin, Maracuja, Grapefruit, Tomate

0,2l / 2.90

Mineralwasser / mineralwater

Bad Brückenauer Mineralquelle Gourmet

medium, still

0,25l / 2.80

0,5l / 4.20

Bad Brückenauer Mineralquelle
spritzig, still

0,7l / 6.20

San Pellegrino

0,25l / 3.20

0,5l / 4.60

Acqua Panna

natürliches Mineralwasser

0,5l / 4.60

Bier vom Fass / freshly tapped beer

Tucher Urbräu

0,4l / 4.90

0,5l / 5.30

Tucher Hefe-Weißbier, hell

0,5l / 5.30

Flaschenbiere / bottled beer

Tucher Hefe-Weißbier

0,5l / 5.30

dunkel oder alkoholfrei

Nürnberger Rotbier, naturtrüb

0,5l / 5.30

Aecht Nürnberger Kellerbier, naturtrüb

0,5l / 5.30

Tucher Reifbier, alkoholfrei

0,5l / 5.30

Lederer Premium Pils

0,33l / 4.30

Weinangebot / wine selection

Weisswein / white wine 0,1l 0,2l 0,75l

2021 Silvaner Weingut Hans Wirsching, Franken, Deutschland	4.20	8.30	29.50
2021 Grauburgunder Caves Mövenpick, Pfalz, Deutschland	3.90	7.70	26.20
2018 Bianco Vergine D.O.C. Renzo Masi, Toskana, Italien	3.50	6.90	19.50

Roséwein

2021 Spätburgunder Weissherbst Rosé Kabinett, Pfaffenweiler Weinhaus, Baden, Deutschland	3.50	6.90	19.50
--	------	------	-------

Rotwein / red wine

2020 Chianti Rufina D.O.C.G. Renzo Masi, Toskana, Italien	3.50	6.90	19.50
--	------	------	-------

2018 Don Sebastian D.O.C. Rioja, Spanien	3.60	7.10	23.50
---	------	------	-------

2015 El Parrón Reserva Vina Errázuriz, Curico Valley, Chile	4.70	9.30	32.00
--	------	------	-------

2014 Cabanon Côtes de Roussillon Villages AOC Domaine Thunevin Calvet, Frankreich	4.70	9.30	32.00
---	------	------	-------

2017 Primitivo di Manduria DOP Cantina Sava Poggio Pasano, Italien	4.80	9.50	33.50
---	------	------	-------

2016 The Wine Cuvée Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	5.10	9.90	36.50
---	------	------	-------

Jahrgangsänderungen sind möglich

Liebe Gäste,
bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und
Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter*innen
gerne Auskunft.



Food Lovers' Card –
For our fascinating world of food and delight

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten -
mit der Food Lovers' Card!

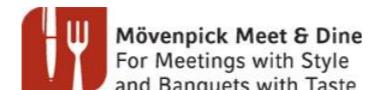
- Elektronische Gutscheinkarte
- Bequem bargeldlos bezahlen
- Karte wird – wenn registriert – bei Verlust ersetzt

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.card.marche-int.com

Discover for yourself or give our Food Lovers' Card as a gift

The ideal gift certificate in the form of a card for unlimited pleasure
Comfortable cashless paying
The card can be registered and will be replaced if lost
Shipping free of charge

For more information, please visit:
<https://card.marche-int.com/de/>



TAGEN UND FEIERN

Sie in unserem Konferenz-Centrum
von 2 bis 200 Personen

unser Meet & Dine-Team berät Sie gern

Klassiker / classics

Kir Royal Champagner, Crème de Cassis	0,1l / 7.00	Suppe Kartoffel-Frühlingslauchsuppe Kresse (vegan)	7.50
Kir Blanc Weißwein, Crème de Cassis	0,1l / 5.00	Tagessuppe	7.50
Campari Orange Campari, Orangensaft	0,2l / 6.50	Salate	
Gin Tonic Gin, Schweppes Tonic Water	0,2l / 6.50	Salatbowl Salat zweierlei Spargel gebraten Frühlingslauch Bärlauchcrouton Beere	16.40
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5 cl / 5.00	+ mit gebratenen Riesengarnelen + mit gebratenen Kalbfleischstreifen + mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + mit Räuchertofu	21.90 20.90 20.90 19.90
Sherry Emilio Lustau Fino, Medium Dry, medium Sweet	5 cl / 5.00	Mövenpick Tower Antipasti gebratene Garnele Rauchlachs Tatar Brotauswahl oder Toast Butter	17.10

Digestif Empfehlung / recommendation afterwards

Underberg	2 cl / 3.50	Beilagensalat Dressingauswahl: Joghurt Balsamico Dijonsenf	7.50
Ramazotti	2 cl / 4.00	Tatar Beefsteak Tatar	18.50
Fernet Branca	2 cl / 4.00	Rindfleisch Toast oder Brotauswahl Butter mild, medium oder feurig gewürzt	
Jägermeister	2 cl / 3.50		
Calvados Pâpidoux V.S.O.P.	2 cl / 4.00	Vegan Orientalisches Gemüsecurry	17.40
Obstbrände von Schladerer Kirsche, Schlehe, Williams Birne, Himbeere	2 cl / 4.00	Gemüse Ananas Kichererbse Dattel Hummus Pistazie Basmatireis	
Jubiläums Aquavit	2 cl / 4.00	Pasta Pasta der Saison (vegan)	17.50
Jameson Whisky	2 cl / 4.00	Pasta weißer und grüner Spargel Frühlingslauch Bärlauch	
Grappa Berta Elisi	2 cl / 4.50	+ mit gebratenen Riesengarnelen + mit gebratenen Kalbfleischstreifen + mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + mit Räuchertofu	23.00 22.00 22.00 21.00
Cognac Napoleon La Roche V.S.O.P.	2 cl / 4.50	Spaghetti Bolognese Spaghetti Rinderhack Tomatenmark Zwiebel Knoblauch Kräuter	17.50

Zu all unseren Pastagerichten servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmesan!

Schweizer Rösti

Älpler Rösti

Kartoffelrösti | Zwiebel | Tomate | Kochschinken | Bergkäse

16.50

Fisch

Lachsfilet

Babyspinat | Limettensauce | Tomatenrisotto

21.90

Garnelen

Mie-Nudeln | Crevette | Gemüse | Speckwürfel | Sojasauce

22.50

Huhn

Hähnchenbrust

weißer und grüner Spargel | Frühlingslauch | Bärlauchsauce | Basmatireis

19.90

Kalb

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | Champignonrahmsauce | Kartoffelrösti

20.80

Schwein

Schweinefilet

Tomate | Rucola | Bärlauchkartoffel

20.80

Steak

200 g Rumpsteak American

Speck | Tomate | Cole Slaw | Kartoffelecke | Kräuterbutter

29.60

+ mit gebratenen Riesengarnelen

35.10

Bratwurst

6 Nürnberger Rostbratwürstchen

Kraut | Brotauswahl

15.30

Mövenpick Kaffee und Heißgetränke / coffee and hot drinks

Schümli Kaffee* 3.50

Schümli Kaffee groß* 5.50

Mövenpick Kaffee entcoffeiniert 3.50

Espresso* 2.80

Espresso doppelt* 3.50

Espresso macchiato* 2.90

Espresso macchiato doppelt* 3.60

Cappuccino* 3.50

Cappuccino groß* 5.50

Milchkaffee* 3.90

Latte macchiato* 3.80

Latte macchiato flavoured* (Schokolade oder Karamell) 4.00

Feinste Schokolade mit Sahne 3.50

Gern bieten wir Ihnen Hafer- oder Sojamilch an! + 0.50



* Alle unsere koffeinhaltigen Kaffeespezialitäten werden ausschließlich mit Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee zubereitet.

Eilles Tee – frisch gebrüht / teatime

Darjeeling Pott 3.50

English breakfast

Earl Grey

Grüntee

Rooibos Vanille

Kräutertee: Kamille, Pfefferminz, Ayurveda, Kräutergarten, Früchtetee, Sommerbeeren

