

Twingle Menü

In unserem Restaurant Trollinger begeistern wir alle Paare, Pärchen, Dates und Freunde mit einem saisonal wechselnden Vier-Gänge-Menü inklusive einer Flasche Wein.

Januar

Bretonische Flusskrebbs-Terrine | winterlicher Salat | Kaviar-Dressing

Kürbissuppe | Kürbiskerne

Gegrillte Maishähnchenbrust | Waldpilzrisotto

Bayrisch Crème | Waldmeister-Eis | Krokant

Februar

Marinierte Spanferkelscheiben | Avocado | Orangen

Süßkartoffelsuppe | gebratene Garnele

Klassisches Kalbsblankett | getrüffeltes Kartoffelpüree | winterliches Gemüse

Windbeutel | Kirschen | Eierlikör-Sahne

März

Lachs-Mille-feuille | Fenchel-Salat | Dill-Dressing

Artischocken-Consommé | Morcheln

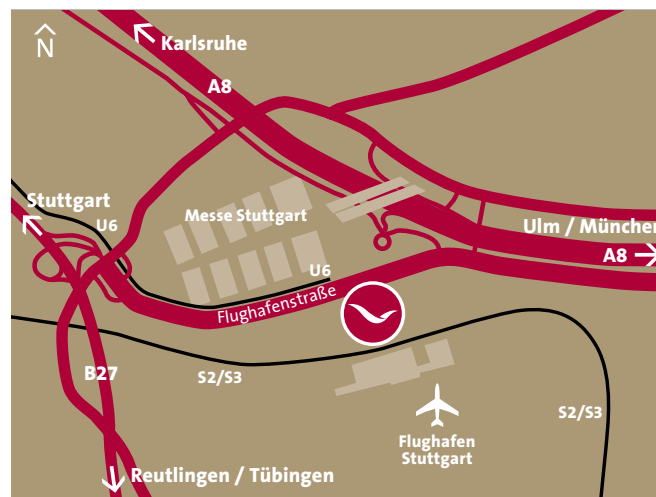
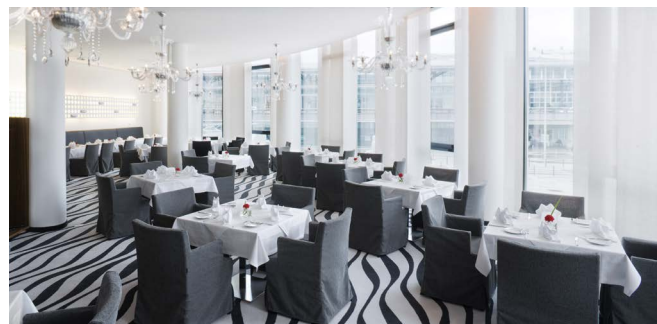
Geschmorte Schweinebacken | Linsensalat | Thymiangnocchi

Pfirsichstrudel | Schokoladeneis

Täglich ab 18.00 Uhr zum **Menüpreis von EUR 95,00 für zwei Personen**, inklusive einer Flasche Wein.

Gerne servieren wir Ihnen auch vegetarische Menüs. Bitte erfragen Sie diese gerne bei unserem Serviceteam.

Änderungen vorbehalten





Unser Restaurantteam freut sich auf Ihre Reservierung per Telefon, Email oder ganz bequem über unsere Website. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code.



Mövenpick Hotel Stuttgart Airport
Flughafenstraße 50 | 70629 Stuttgart | Deutschland
Tel +49 711 55 34 49 028

hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com
movenpick.com/stuttgart-airport

 MovenpickHotelStuttgart
 movenpickstuttgart

movenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL STUTT GART AIRPORT

Trollinger



Genuss pur

Januar bis März 2024

Brunch Winterfreuden

Der beliebte Brunch steht im Januar ganz im Zeichen der winterlichen Wohlfühlküche. Ein Fest für Leib und Seele.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Mövenpick Rauch- und Graved-Lachs | Sahnemeerrettich

Rote Bete-Velouté

Roastbeef gebraten | Sauce Béarnaise | Gemüse der Saison | gratinierte Kartoffeln

Warmer Pflaumen-Crumble | Vanillesauce

Waffelstation | verschiedene Toppings

Am 28. Januar 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
EUR 55,00 pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Brunch Februar-Freude

Freuen Sie sich im Februar auf ein vielfältiges Brunchbuffet! Es bietet alles, was wir an kalten Tagen brauchen: feine Vorspeisen, herzhaftes Hauptgericht und ein erstklassiges Dessertbuffet inklusive Mövenpick Eis und Schokoladenbrunnen!

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Croissants natur | Heidelbeerfüllung

Knuspriger Bacon | Mini-Nürnberger |

sautierte Champignons | baked beans | Rösti | Rührei

Spanferkel-Rollbraten | Bayrischkraut | Semmelknödel | Schwarzbierjus

Süßkartoffelstrudel

Dunkle Mokka-Mousse

Am 25. Februar 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
EUR 55,00 pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.

Februar Love is in the air!

Überraschen Sie Ihren Liebingsmenschen mit einem romantischen Genuss-Abend! Am 14. Februar dimmen wir das Licht im Restaurant Trollinger und servieren Ihnen ein elegantes 4-Gang-Menü. Romantik pur!

Jakobsmuschel-Tatar | Avocado-Cream | Lemon curd

Rinder-Consommé | konfiertes Ochsenfleisch

Gebratener Heilbutt | Champagner-Velouté |

„La Ratte“-Kartoffeln | Fenchel-Cranberry-Salat

Schoko-Fondant | Amarena-Kirsch-Sorbet

Am 14. Februar 2024 ab 18.00 Uhr
EUR 140,00 für 2 Personen inklusive Champagnercocktail als Aperitif.

Festtagsbrunch Die schönste Art, Ostern zu feiern

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Feiertage mit uns. Unser Küchenteam hat eine Auswahl an Gaumenfreuden für Sie zusammengestellt.

Auszug aus dem Osterbrunchbuffet:

Obst | Naturjoghurt | hausgemachtes Birchermüsli | Beeren

Steirische Schafskäseröllchen

Erbsen-Velouté | Krebschwänze

Geschmorte Lammkeule | Speckbohnen | gratinierte Kartoffeln | Rotweinjus

Großer Schokobrunnen | Fruchtspieße

Am 31. März und 1. April 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
EUR 75,00 pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.

