

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.

Juli

Oktopus-Carpaccio | marinierter Kürbis | Kresse-Salat
Gurkenkaltschale | Joghurt | Graved Lachs
Piccata vom Maishähnchen | Gemüsespaghetti | Kräutersauce
Rhabarbersüppchen | Vanillejoghurt-Eis

August

Im August machen wir einen Monat Sommerpause.

September

Confiertes Schweinebauch | Dörrobst-Chutney
Brunnenkressensuppe | Blätterteig | Limonenfrischkäse
Gebackener Kabeljau im Tempurateig | Wokgemüse |
Basmatireis
Philadelphia-Trifle | Butterstreusel

Oktober

Vitello Tonnato | Kräuter-Rettichsalat
Apfel-Wasabi-Suppe | Räucherlachs
Kalbsravioli | Trüffel | Waldpilze
Grießflammerie | Blaubeeren

November

Enten-Wan Tan | Mango-Avocado-Salat | Yuzu
Kokos-Currysuppe | Tempura-Garnele
Wolfsbarschfilet | Limonenspinat | Süßkartoffelgnocchi
Piña Colada-Ananascreme | Tonkabohneneis

Dezember

Hausegeizter Wildlachs | Trüffelcrème | Shisokresse
Kartoffel-Lauch-Suppe | Serranokrusteln
Geschmorte Hirschroulade | Trüffel-Wirsing |
Macaire-Kartoffeln | Preiselbeer-Jus
Haselnussauflauf | karamellierte Birnen

Täglich ab 18.00 Uhr zum **Menüpreis von 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, E-Mail 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](https://www.movenpick.com)

MÖVENPICK
HOTEL STUTTGART AIRPORT

Trollinger



Genuss pur

Juli bis Dezember 2024

Brunch Sommergenuss

Sommerlich-leichte Genüsse stehen bei unserem Sommerbrunch im Mittelpunkt.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Natur- und Heidelbeer-Croissants | Birchermüsli
Baked Beans | Rösti | Champignons
Marinierte Strauchtomaten | Ziegenkäse | Basilikumpesto
Poularden-Saltimbocca | Serranoschinken | Salbei
Joghurt-Minze-Mousse | Windbeutel mit Vanillekirschen

Am 21. Juli 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00€ pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Brunch September-Sonntagsglück

Begeben Sie sich bei unserem Brunch im September auf große Geschmacksreise. Wir präsentieren Ihnen eine Vielfalt an Speisen auf unserem großen Buffet – inklusive Aktivstationen.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Rauch- und Graved-Lachs | Sahnemeerrettich
Caesar-Salatbar | Hühnchen | Garnelen |
verschiedene Condiments
Roastbeef gebraten | Sauce Béarnaise
Crêpes-Station | verschiedene Toppings |
Französische Käseauswahl

Am 29. September 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00€ pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.

Seafood-Brunch Exquisit im Oktober

Wir freuen uns, Sie am Feiertag zu dem Themenbuffet „Seafood-Festival“ zu begrüßen. Genießen Sie ein hochwertiges Buffet und unseren herzlichen Service.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Brot- und Brötchenauswahl vom regionalen Bäcker | süße
Teilchen | verschiedene Kuchen
Austern | Condiments | Ananastürmchen | geräucherter Lachs
Halber Hummer | Weißwein-Estragon-Sauce |
Venusmuscheln | Miesmuscheln | Schwertmuscheln
Vanille-Crème-Brûlée | weiße Kaffeemousse |
Mövenpick Eis | verschiedene Toppings

Am 3. Oktober 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
99,00€ pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Brunch Saison: Herbstfreuden

Jahreszeitlich inspiriert begeistert Sie unser Herbst-Brunch mit saisonalen Speisen: ein herbstliches Geschmackserlebnis.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Rote Bete-Apfel-Salat | Pastinaken-Karottensalat |
verschiedene Antipasti
Kürbis-Velouté | Croûtons
Hirschkeule | karamellisierte Steckrüben |
Serviettenknödel | Preiselbeerjus
Mousse au chocolat | Apfelstrudel mit Vanillesauce |
Französische Käseauswahl

Am 20. Oktober 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00€ pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.

Brunch November

Auch im November erwartet Sie wieder unser beliebter Sonntagsbrunch mit einer tollen Auswahl an Leckereien, die der Seele an tristen Novembertagen guttun!

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Hirsch-Terrine | Karottenmantel | Preiselbeeren
Bunte Auswahl an Blattsalaten | Toppings |
frisch gebackenes Brot | Butter
Geschmorte Gänsekeule | Apfelrotkraut | Gänsejus
Mediterrane Gemüsepfanne | Fetakäse
Crêpes-Station | verschiedene Toppings | Ofenschlupfer |
Yuzu-Mousse

Am 17. November 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00€ pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.



Adventsbrunch Vorfreude zelebrieren

Gönnen Sie sich eine Pause von den Weihnachtsvorbereitungen. Wir freuen uns, Ihnen diese Auszeit im Advent zu versüßen.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Brot- und Brötchenauswahl | verschiedene Marmeladen |
Birchermüsli
Jamón Ibérico de Cebo | Austern | Condiments
Spanferkel-Rollbraten | Bayrischkraut | Semmelknödel |
Schwarzbierjus
Marzipan-Bratapfel | Vanillesauce | Waffelstation |
verschiedene Toppings

Am 1., 8., 15. und 22. Dezember 2024 von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
55,00€ pro Person inklusive Begrüßungs-Aperitif,
Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte.
Eine Reservierung ist erforderlich.