

# Frohe Weihnachten

## Weihnachten 2025 im Mövenpick Hotel Restaurant

### Heiligabend

#### *Am Tisch serviert*

##### **Weihnachtlicher Vorspeisenteller**

Perlhuhn-Terrine, Bergkäse-Aprikosen-Praline  
Garnele, Belugalinsen | Lachs-Avocado-Röllchen  
Gewürzrindfleisch, Pflaumen-Preiselbeerchutney  
Salatbouquet

\* \* \*

##### **Kraftbrühe vom Wild**

Maronen | Gemüsewürfel | Hirschfleisch

### Weihnachtliches Buffet

*Schlemmen so viel Sie mögen*

##### **Hausgemachter Hirschpfeffer**

Waldpilze | Silberzwiebeln | Champignons

##### **Medaillons vom Arktischen Saibling**

Safransauce | Crevetten | Kürbis | Fenchel | Karotte

##### **Kartoffeln, Wintergemüse, Pilze**

Gebratene Pellkartoffeln | Süßkartoffeln | Möhre | Kräuterseitlinge  
Blumenkohl | hausgemachte Gemüsefrikadelle

##### **Confierte Entenkeule | Barbarie Ente**

Orangen-Pfeffersauce  
Apfelrotkohl, Spätzle, Kartoffelklöße  
gratinierte Kartoffeln und Gemüse vom Markt

##### **Von unserer Schneidestation**

Roastbeef vom Black Angus - am Stück gebraten -, mit Sauce Béarnaise  
Gänsekeule und -brüste mit Maronen-Steinpilzsauce

##### **Von unserer Grillstation**

Lamm-, Rinder-, Kalbs- und Hirschmedaillons  
asiatisches Gemüse-Terriyaki aus dem Wok mit Gemüse-Früchte-Currysauce

### Dessertbuffet

Weihnachtliche Grüße aus unserer Patisserie  
auch mit der berühmten Mövenpick Ice Cream

**90.00 €**

# Frohe Weihnachten

## 1. und 2. Weihnachtstag mittags

### Vorspeisen

#### Lachs und Flusskrebse

Weihnachtlich mariniertes Lachs  
Forellenkaviar | Frischkäseterrine  
Flusskrebse | Linsensalat  
Wakame Algen | Kräutersalat

11.50 €

#### Rote Bete, Zucchini, Aubergine

vegan

Carpaccio von Rote Bete | Aubergine  
Zucchini | Tomate | gebackener Tofu  
marinierte Pilze

10.50 €

#### Mövenpick Tatar Classic

Beefsteak Tatar  
mild, medium oder feurig  
Brioche Toast | Butter

18.00 €

#### Schwarzwurzel und Ei

Marinierte Schwarzwurzel | Onsen Ei  
Trüffel | Mayonnaise  
Pflücksalat | Walnüsse

10.50 €

### Salate

#### Salat Françoise

gebratene Hähnchenbrust | Früchte  
Pflücksalat | Speckstreifen  
Rose-Island-Dressing  
Baguette | Butter

25.00 €

#### Salat Françoise

vegan

Quinoabratling | Früchte  
Pflücksalat | Toskana-Dressing  
Baguette

24.00 €

### Suppen

#### Kürbis-Boskoop-Süppchen

vegan

Kräuterseitlinge | Boskoop-Äpfel | Kürbis

9.80 €

#### Consommé vom Wild

Maronen | Gemüsewürfel | Hirschfleisch

9.80 €

## Weihnachtsgeschenk

Profitieren Sie von unserem Menü-Rabatt und  
stellen Sie sich gerne Ihr individuelles Weihnachtsmenü zusammen.

Suchen Sie sich dazu jeweils einen Favoriten  
aus der Rubrik Vorspeise/Suppe, Hauptgang/Salate und Dessert aus.

Für jedes 3-Gang-Menü pro Person  
reduziert sich der Gesamtbetrag um 5.00 EUR.

# Frohe Weihnachten

## Hauptgerichte

### Zürcher Geschnetzeltes

Kalbfleisch | Champignons | Zwiebeln  
Rahmsauce | Butterrösti  
29.50 €

### Barbarie Ente, frisch aus dem Ofen

Kirsch-Pfeffersauce | Strudel von Apfelrotkohl  
Birnen-Ingwerchutney | Kartoffelklöße  
33.00 €

### Kürbisrisotto mit buntem Gemüse

vegan

Hokkaido-, Butternut- und Muskatkürbis  
geschmorte Pastinake | Möhren  
Kräuterseitlinge | Rucola  
26.00 €

### Gebratenes Rotbarschfilet

Leichte Hummersauce | Erbsen-Püree  
Zuckerschote | Chicorée  
Karotte | Süßkartoffelgnocchi  
35.00 €

### Rehpfeffer Zermatter Art

Gewürzschokolade | Waldpilze  
Zwiebelchen | Speck | Rotkohl  
pochierte Birne | Preiselbeeren | Spätzle  
35.00 €

### Gebratener Hirschrücken

Gewürzsauce | gebratene Pilze  
Kürbis | Möhre | Pastinake  
gratinierte Kartoffeln  
37.00 €

### Rinderfilet vom Argentinischen Black Angus

Rioja-Schalottensauce  
Kürbis | Pastinake | Kartoffel-Trüffelpüree  
37.00 €

## Dessert

### Parfait von gebrannten Mandeln

Glühweinkirschen | Schokoladenmousse  
Karamelsauce  
12.00 €

### Café-Crème brûlée

Orangenragout | Nusskuchen  
Crumble  
12.00 €

## Weihnachtliche Aperitif-Empfehlung

### Prickelnde Winterzwetschge

Sasse Pflaumen-Zimt Likör, Prosecco  
0,2 l 9.80 €



# Frohe Weihnachten

Am 1. und 2. Weihnachtstag abends

## Weihnachtsbuffet

Das Team des Mövenpick Hotel Münster wünscht Ihnen ein frohes Weihnachtsfest!

Verbringen Sie einen besinnlichen Abend in unserem Mövenpick Restaurant und genießen Sie das festliche Buffet.

**Ab 18.30 Uhr, EUR 71.00 pro Person**

### Suppe

Hummersuppe mit Whiskysahne verfeinert

### Vorspeisen

Pasteten und Terrinen von Wild, Geflügel, Fleisch und Fisch

Variation von Räucherfischen

Hering in Variationen

Grönländer Crevetten

Enten- und Gänsebrust

Vitello tonnato vom Kalb

Siedefleisch vom Rind

Tatar von Rind und Rauchlachs

Schinkenvariation aus drei Ländern

Buntes Mövenpick Salat- und Antipasti-Buffet

### Warme Gerichte

#### Hausgemachter Rehpfeffer

Speck | Zwiebelchen | Champignons

#### Gebratenes Rotbarschfilet

Hummersauce | Möhre | Kürbis | Karotte | Süßkartoffelgnocchi

#### Medaillons vom Black Angus Rind

Kräuterrotweinsauce | gebratene Pilze

### Bunte Gemüsepfanne - vegan -

Kartoffel Risolées | Möhre | Kürbis | frische Pilze

Blumenkohl | hausgemachter Gemüsebratling

### Beilagen

Apfelrotkohl | Marktgemüse | Klöße | gratinierte Kartoffeln

### Von unserer Schneidestation

Roastbeef vom Black Angus Rind | Barbarie-Ente

Sauce Béarnaise | Preiselbeersauce

### Von unserer Grillstation

Medaillons von Kalb, Hirsch und Geflügel

Königscrevetten

Asia-Gemüse aus dem Wok

## Dessertbuffet

### Weihnachtliche Grüße aus unserer Patisserie

auch mit der berühmten Mövenpick Ice Cream

### Unsere weihnachtliche Aperitif-Empfehlung

<b>Prickelnde Winterzwetschge</b>	0,2 l	<b>EUR 9.80</b>
-----------------------------------	-------	-----------------

Sasse Pflaumen-Zimt Likör, Prosecco

### Unsere Weinempfehlung:

#### Weißwein

##### Sauvignon Blanc

Weingut Groh

Rheinhessen, Deutschland

0,75 l	<b>34.00</b>
--------	--------------

#### Rotwein

##### Spätburgunder

Weingut Hochdörffer

Pfalz, Deutschland

0,75 l	<b>34.00</b>
--------	--------------