

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-Teriyaki 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 marinierter 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 €

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-Apfel | 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 | Buttermüll
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

Warmes 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

EUR

Prickelnde Winterzwetschge 0,2 l 9.80
Sasse Pflaumen-Zimt Likör, Prosecco

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein

Sauvignon Blanc 0,75 l 34.00
Weingut Groh
Rheinhessen, Deutschland

Rotwein

Spätburgunder 0,75 l 34.00
Weingut Hochdörffer
Pfalz, Deutschland