

HOTEL MÜGGE

am Iberg

★★★

Genießen.
Entspannen.
Wohlfühlen.

Weihnachtsmenü 2026

Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres mit einem festlichen Menü.
Wählen Sie Ihren Lieblingshauptgang – Suppe und Dessert sind für alle Menüs gleich.



VORSPEISE

Maronen-Cremesuppe

mit Preiselbeersahne und knusprigen Croûtons

Unsere Suppe ist garantiert laktosefrei.



HAUPTGANG ZUR WAHL

1



Gänsebraten

– Brust und/oder Keule

Knusprig gebratene Gänsebrust und/oder Keule mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Pfirsich mit Preiselbeeren und Orangenjus.

49,50 €

2



Wild aus heimischer Jagd

Geschmorter Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce mit Rosenkohl, Rotweinbirne und Macairekartoffeln.

47,90 €

3



Festliches Rinderfilet

Rinderfilet mit Café-de-Paris-Butter, glasierten Möhren, Herzoginkartoffeln und kräftiger Portweinjus.

62,80 €

4



Weihnachtliches Schnitzel

Schweineschnitzel mit Waldpilz-Maronen-Rahmsauce, Speckbohnen und Krokettchen.

42,80 €

5



Winterliches Fischgericht

Gebratenes Lachsfilet auf Orangen-Fenchelsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffelstampf.

53,90 €

6



Vegetarisch / Vegan

Gebratene Kräuter-Polenta mit Waldpilzragout, Ofengemüse, karamellisierten Walnüssen und Mangochutney.

Auf Wunsch vollständig vegan.

39,50 €



DESSERT

Bratapfel-Trifle im Glas

Zimt-Apfelragout, laktosefreie Vanillemousse, Spekulatius-Crumble und karamellierte Mandeln.

Unser Dessert ist garantiert laktosefrei.



Reservierungen sind erst verbindlich, wenn Sie uns Ihre E-Mail-Adresse hinterlegt haben und Sie eine Bestätigung von uns erhalten.



Bei nicht in Anspruch genommenen reservierten Plätzen berechnen wir **50 € pro Person** Ausfallgebühr.

Festliche Menüs für Weihnachtsfeiern, Familienfeste und Jahresabschlussfeiern.

REGIONALE KÜCHE. FRISCH ZUBEREITET. MIT LIEBE SERVIERT.



HOTEL MÜGGE AM IBERG
Währentfurter Str. 59 – 61
33813 Oerlinghausen



REGIONALE
KÜCHE



FRISCH
ZUBEREITET



MIT LIEBE
SERVIERT



05202 / 91460



info@hotel-muegge.de



www.hotel-muegge.de