

HOTEL HAMMERMÜHLE CHRISTMAS PUB NIGHT

Weihnachtsfeier, Genuss, Pubfeeling.

05.12.2026, Beginn 18 Uhr

Feuerzauber am See

Stimmungsvoller Empfang inklusive Hot Aperol, Glühwein & Punsch (30 min.)

WINTERMENÜ

VORSPEISE

Kürbissuppe 
Kürbiskernöl | Kürbiskerne

HAUPTGANG

Barbarieentenbrust
Orangensoße | Dreierlei Karotte
Pommes macaire

oder

Rheinischer Sauerbraten
Kartoffelklöße | Apfelrotkohl
Rahmwirsing | Zimtapfel

oder

Kohlroulade 
Pilzjus | Kürbis | Feta | Kartoffelpüree

DESSERT

Zimt Crème brûlée 
Pflaumenragout | Birnensorbet | Birnenchip

54,90 Euro pro Person*

*ohne Getränkepauschale

SIGNATUREMENÜ

VORSPEISE

Dreierlei von der Bete
Ziegenkäse | Walnuss | Apfel

HAUPTGANG

Oldenburger Entenbrust
Orangensoße | Dreierlei Karotte | Pommes
macaire

oder

Confiertes Lachsfilet
Zitronenspitzkohl | Kartoffel-Sellerie-Espuma
Feldsalat-Nusspesto | Geröstete Haselnüsse

DESSERT

Haselnuss Spekulatius Schnitte
Joghurteis | Kirsche

64,90 Euro pro Person*

Ein schöner Abend darf länger dauern – im Christmas Pub!

Nach dem Menü im Restaurant geht es in unserer Englischen Stube gesellig weiter - gemeinsam mit anderen Weihnachtsgesellschaften im Christmas Pub.

IHR KOMPLETTER ABEND

Mit Getränkepauschale Klassik

Biere - offene Weine - Softgetränke - Säfte - Kaffeespezialitäten.

5 Stunden, Beginn nach dem Empfang.

Gültig zum Menü und anschließend im Christmas Pub.

WINTERMENÜ

99,90 Euro pro Person

SIGNATUREMENÜ

109,90 Euro pro Person

Inklusive Feuerzauber am See, 3-Gänge-Menü, Getränkepauschale Klassik und Ausklang im Christmas Pub.