MOLE

mole.factoryhotel.de
Tisch reservieren: 0251 4188-760

In der MOLE treffen sich Piratenfamilien zum Abendessen, Landratten zum Seeluftschnuppern und Seebären zum Fußballschauen. Bei einem Bier oder Gin wird in der Kneipe gepflegtes Seemannsgarn gesponnen. In der Kombüse lässt man sich etwas Gutes vom Smutje auftischen.

TERMINE

01. 09. MOLE LIVE mit Muddy Logic
05. 10. Zwölfte Komische Nacht
26. 12. Ein deutsches Winterweihnachtsmenü
31. 12. St. Pauli bei Nacht

LA TAPIA

latapia.factoryhotel.de
Tisch reservieren: 0251 4188-710

Das spanische Restaurant la tapia befindet sich am Nordostende des Brauereigebäudes. Hier gibt es die für Spanien bekannten Tapas. Aber nicht nur Kleinigkeiten kommen im la tapia auf den Tisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fleischgerichte und Paella gehören ebenso zur spanischen Küche. Außensitzplätze zum See stehen bei schönem Wetter zur Verfügung.

TERMINE

25. 12. Spanisches Festtagsessen
31. 12. La Boqueria – Silvestermenü und Dessertbüffet

EAT

eat.factoryhotel.de
Tisch reservieren: 0251 4188-720

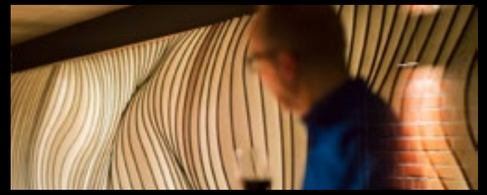
Jedes Haus verfügt über einen zentralen Ort: den Esstisch. Das Restaurant EAT hat für uns die gleiche Bedeutung. Frühstücksbuffet, Lunch und À-la-carte-Dinner – den ganzen Tag über finden Hotelgäste und Genießer aus Münster im EAT etwas Gutes. Unser Küchenteam präsentiert Ihnen dort internationale Küche, modern und leicht interpretiert.

TERMINE

24. 12. Heiligabend im EAT – Festliche Gerichte
31. 12. Silvester-Backstube von 15 bis 20 Uhr

TIDE

tide.factoryhotel.de
Tisch reservieren: 0251 4188-730



Ab September 2017 hat unsere Bar TIDE Mittwochs, Freitags und Samstags für Sie geöffnet. Von September bis Dezember gibt es außerdem jeden Mittwoch zwei ausgewählte Cocktails zum Preis von einem. Die beliebte Konzert-Reihe »Jazz und Cocktails« mit Ben Bönniger findet monatlich, in der Adventszeit sogar wöchentlich statt. Cheers!

TERMINE

15. 09. Jazz & Cocktails ab 20.30 Uhr
13. 10. Jazz & Cocktails ab 20.30 Uhr
10. 11. Jazz & Cocktails ab 20.30 Uhr
...und jeden Freitag in der Adventszeit.
31. 12. ab 22.30 NYE Cocktails

Liebe Gäste,

über zu wenig Niederschlag können wir in diesem Sommer sicher nicht klagen. Doch so unangenehm der Regen für die internationalen Kulturfans oder die Gipsfiguren „Sketch for a Fountain“ von Nicole Eisenman war – für uns hatte er auch Gutes: Alle Zutaten, aus denen unsere Küchenmannschaften besondere Rezepte kreiert haben, konnten unter guten Bedingungen heranwachsen und müssen sich – dank der schönen Fotos –nicht länger im Kleingedruckten der Speisekarten verstecken.

Hätten Sie eigentlich sofort gewusst, wie die Blätter eines Zimtbaumes aussehen? Das Original finden Sie übrigens im botanischen Garten neben dem Schloss, den wir Ihnen – besonders im Spätsommer und Herbst – für einen Besuch empfehlen können. Danach laden wir Sie ein bei uns einzukehren. Einfach so, zum Aufwärmen an der Bar, oder zu einem unserer vielen kulinarischen, musikalischen und komischen Events.

Für Freunde von Livemusik gibt es mit MOLE LIVE und Jazz & Cocktails in der TIDE eine reizvolle Auswahl und auch der Spaß kommt mit der Komischen Nacht und der Adam Riese Show nicht zu kurz. In der Advents- und Weihnachtszeit mischen wir beliebte Klassiker mit neuen Highlights: Auf Eislaufen und Glühwein beim Wintermarkt vor der historischen Kulisse der alten Germania Brauerei können Sie sich natürlich wieder freuen, aber auch auf exzellente Weihnachtsmenüs und wirklich besondere Silvester und Neujahrsideen in unseren drei Restaurants.

Wir freuen uns auf den Rest des Jahres mit Ihnen

Ihr Oliver Beigel
Hotelmanager

Fotografie: Marlena Kretzer für Marken von Freunden

KULINARISCHER KALENDER

HERBST UND WINTER 2017/18

Factory Hotel
An der Germania Brauerei 5
48159 Münster
0251 4188-0
mail@factoryhotel.de
www.factoryhotel.de

EAT/ /SLEEP
FACTORY
DANCE/ HOTEL\MEET
/DRINK

Apfel

SEPTEMBER

EAT	Kalbsfilet auf Holundersauce, karamellisierte Apfelringe und Sellerie-Kartoffelstampf	19,90 €
LA TAPIA	Gebratene Morcilla mit geschmorten Apfelspalten, Salbei und Olivenbrot	10,70 €
MOLE	Knuspriger Schweinebauch mit Apfel, Bierzwiebeln und Kartoffelschmand	12,80 €

01. 09. 19.00 Uhr	MOLE LIVE mit Muddy Logic bei gutem Wetter auf dem Steg der MOLE
15. 09. 20.30 Uhr	Jazz & Cocktails in der TIDE

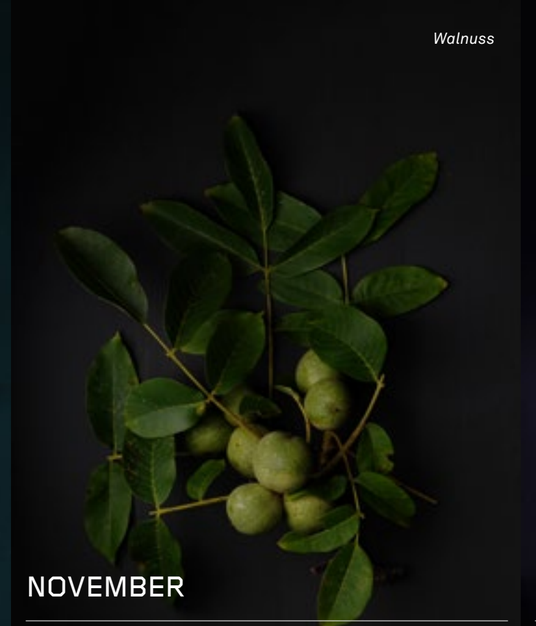
Quitte

OKTOBER

EAT	Rückensteak vom »Duke of Berkshire« Schwein mit Quitten-Bohnengemüse und Nusskartoffel	20,80 €
LA TAPIA	Manchego in Weißbrotscheiben gebacken mit Quittenmus »Dulce de membrillo«	6,50 €
MOLE	Kürbiseintopf mit Quitte und Riesengarnele	9,20 €

05. 10. 18.00 Uhr	Zwölfte Komische Nacht in der MOLE
08. 10. 18.00 Uhr	»Adam Riese geht in die Wolke« Sound Lake City in der CLOUD
13. 10. 20.30 Uhr	Jazz und Cocktails in der TIDE

Walnuss



NOVEMBER

EAT	Gebratener Lachs in Kräuter-Walnuss-Kruste mit Wintersalat und Dillschmand	17,00 €
LA TAPIA	Mit Fetakäse und Walnuss gefüllte Paprika mit Paprikasauce und Tomaten-Basilikumbrot	8,40 €
MOLE	Geschmorte Rehkeule mit Cranberryjus, Rosenkohl und Walnuss-Polenta	17,20 €

10. 11. 20.30 Uhr	Jazz und Cocktails in der TIDE
26. 11. 11.00–18.00 Uhr	Hochzeitsmesse in der CLOUD Eintritt: 5 €, Begrüßungssecco inklusive

Wintergewürze (Zimt)

DEZEMBER

EAT	Hirschmedaillon auf Zimtjus mit Schupfnudeln und Orangen-Rosenkohl	22,80 €
LA TAPIA	Iberico-Schweinefilet, winterlich mariniert, mit Sternanisjus und cremiger Polenta	20,80 €
MOLE	Rinderbäckchen mit Gewürzjus, dazu Wurzelgemüse und Kartoffeln	16,20 €

01., 08., 15. und 22. 12.	Jeden Adventsfreitag ab 20.30 Uhr Jazz und Cocktails in der TIDE
24. 12.	Heiligabend im EAT – Festliche Gerichte
25. 12.	Spanisches Festtagsessen im la tapia
26. 12.	Deutsches Winterweihnachtsmenü in der MOLE
31. 12.	Verschiedene Silvesterangebote im Factory Hotel

Grünkohl

JANUAR

EAT	Grünkohl mit Mettwürstchen, Kassler und Bauch, dazu Handorfer Senf	14,80 €
LA TAPIA	Grünkohl mit Streifen von roten Pfefferschoten und Pinienkernen, dazu spanische Paprikawürstchen	12,20 €
MOLE	Grünkohlroulade mit ausgelassenem Speck, dazu Salzkartoffeln	12,80 €