



Westfälisch Genießen - Menü

*Reibekuchen mit Schnippelschinken,
Frühlingsalat und Schmand*

*Kikok-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land
mit Estragon gefüllt, Burgundersoße,
Möhrengemüse und Kartoffelnudeln*

Rhabarber-Crumble mit Vanillesauce und Eis

44,00 €



Westfälisch Genießen: Gemeinsam stark für die regionale Küche

Westfälisch Genießen ist eine kulinarische Initiative, die sich für eine qualitativ hochwertige und kreative Küche Westfalens einsetzt. Dazu gehört die Verleihung eines Gütesiegels an Gastronomien, die die Philosophie von Westfälisch Genießen in ihren Häusern mit Leben füllen.

Überzeugende Vorteile für den Gast:

- *Qualitätssiegel: Ausgezeichnete Gastronomieadressen*
- *Familiengeführte Betriebe mit persönlicher Nähe*
- *FrISChe Küche mit kurzen Wegen: regional und saisonal*
- *26 Häuser in Westfalen, die die Vielfalt der westfälischen Küche widerspiegeln*
- *Geballte Erfahrung gepaart mit junger Dynamik*
- *Attraktive Angebote durch ein starkes kulinarisches Kreativnetzwerk*
- *Pflege und zeitgemäße Interpretation der Westfälischen Esskultur*
- *Rezepte und Servicetipps von renommierten Köchinnen und Köchen*

<http://www.westfaelisch-geniessen.de>

Unser Windmühlen-Menü

*In Sesam gebratenes Thunfischfilet
mit eingelegter Rote Bete und Friséesalat*

~~~

*Lachsforellenfilet auf Spargelragout  
mit Bärlauchsauce*

~~~

*Argentinisches Roastbeef „Strindberg“
mit Schneidebohnen und Kartoffelkuchen*

~~~

*3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*

~~~

Schokoladenmoussetorte mit Maracuja

3-Gang-Menü 55,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)

als 4-Gang-Menü 69,00 € (zusätzlich mit Lachsforelle)

als 5-Gang-Menü 79,50 € (zusätzlich mit Käse)

*Unsere Sommelière Anna-Katharina Lemke
empfiehlt Ihnen dazu eine passende Weinbegleitung (gerne auch alkoholfrei)*

- für das 3-Gang 22,00 €

- für das 4-Gang 28,00 €

- für das 5-Gang 35,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Fachpersonal

Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Kräutersahne 8,50 €

*250 g geschälter Spargel
vom Bauer v. Laer aus Herford*

... mit Petersilienkartoffeln 22,50 €

zusätzlich

*... mit westfälischem geräuchertem
oder gekochtem Schinken* 30,50 €

... mit hausgebeiztem Lachs 32,50 €

... mit original Wiener Kalbsschnitzel 36,50 €

... mit gebratenem Zanderfilet 34,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise



Veranstaltungen in der Windmühle:

Mittwoch, den 29. Mai (vor dem Feiertag) Weinmenü-Abend

Freitag, den 28. Juni Irisches Whiskydinner mit Mareike Spitzer

Sylter Wochen vom 19. Juli bis 31. August

Freitag, 13. September Whiskydinner mit Jens Oeltjendiers-Odion

Bitte rechtzeitig reservieren!

Vorspeisen

<i>Karamellisierter Ziegenkäse mit rotem Feigensenf und Feldsalat</i>	13,50 €
<i>Mit Basilikum gebeizter Lachs, Limettenschmand, Reibekuchen</i>	14,50 €

Suppen

<i>Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage</i>	8,50 €
<i>Bärlauchsüppchen mit Forellenkaviar</i>	9,00 €

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Zanderfilet mit geröstetem Pumpernickel, Dill-Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee</i>	30,50 €
---	---------

<i>Gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargelragout mit Bärlauchsauce und Butterkartoffeln</i>	32,50 €
---	---------

Vegetarisch

<i>Basilikum-Graupenrisotto mit Bio-Kräuterseitlingen und bunten Gemüsen</i>	19,50 €
--	---------

<i>Bärlauch-Ravioli mit buntem Spargelragout</i>	21,50 €
--	---------

Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert 2 kleine Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat</i>	23,50 €
--	---------

<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, krosse Bratkartoffeln und Dill-Gurkensalat</i>	30,50 €
---	---------

<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree</i>	30,50 €
--	---------

<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Sesam-Curryjus, Zuckerschoten und Rosmarin-Polenta</i>	30,50 €
---	---------

<i>Argentinisches Roastbeef „Strindberg“ mit Schneidebohnen und Kartoffelkuchen</i>	32,50 €
---	---------