

**50**  
WESTFÄLISCH  
*genießen*

**Winter-Windmühlen-Menü 37,00 €**

*Geräucherter Wildschweinschinken  
mit Waldorfsalat und Grünkohl-Quiche*  
10,50 €

\*\*\*

*Hirschrücken rosa gebraten mit Schlehensauce,  
Rahmwirsing und Serviettenknödeln*  
22,50 €

\*\*\*

*Weißes Kaffeeparfait  
mit glacierten Kirschen und Sambuca-Sabayone*  
6,50 €



**Reservieren Sie rechtzeitig:**  
**Freitag, den 8. Februar 2019 Whiskytasting**  
**Donnerstag, den 14. Februar 2019 Valentinsmenü für Verliebte**  
**Sonntag, den 17. Februar 2019 Grünkohlwanderung**  
**Freitag, den 22. März 2019 Whiskytasting**

## *Vorspeisen und kleine Gerichte*

<i>Blattsalate mit Cashew-Kernen und gebratenen Kräutersaitlingen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Mit Basilikum gebeizter Lachs mit Limettenschmand und Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigensenf Feldsalat und Kartoffelspeckdressing</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbispesto und Reibekuchen</i>	<i>10,50 €</i>

## *Suppen*

<i>Lippische Festtagssuppe mit Rindfleischstreifen, Gemüse und Eierstich</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kartoffel-Lauchsuppe mit gebratener Blutwurst</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Süppchen vom weißen Patisson-Kürbis mit Zitronengras und Nordseekrabben</i>	<i>7,00 €</i>

## *Fischspezialitäten*

<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Belugalinsen-Gemüse, Rieslingsauce und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingrahmkraut und Kartoffelschnee</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Exklusiv in Lippe (Wildfang von den Bahamas) Ganzer gegrillter Langustenschwanz (200 g) mit Kräuteröl mariniert mit Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat</i>	<i>29,50 €</i>

## *Vegetarisch*

<i>Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Gemüserisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen (vegan)</i>	<i>15,50 €</i>

# Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce béarnaise und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller</i>	17,50 €
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce, geschmorten Zwiebeln und Äpfel, Kartoffelpüree</i>	19,50 €
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Sardellenfilets, Kapern, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	19,50 €
<i>Wildschweinschnitzel in Haselnusskruste gebraten mit Bachpflaumensauce, Rosenkohl und Butterspätzle</i>	19,50 €
<i>Das besondere Schwein von ostfriesischen Wiesen: -Duke of Berkshire- Rückensteak mit krosser Fettschwarte, Detmolder Landbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffelhaltern</i>	22,50 €
<i>Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste, Burgunderjus, Ratatouille und Süßkartoffelpüree</i>	24,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller</i>	24,50 €

## Dessert

<i>Amaretto-Mohn-Parfait mit eingelegten Backpflaumen und Portweinsabayone</i>	6,50 €
<i>Glacierte Pflaumen mit Walnuss-Eis und Sahne</i>	6,50 €
<i>Topfenknödel mit Marillen gefüllt, Vanillesauce und Nougat-Krokant-Eis</i>	7,00 €