

5000
WESTFÄLISCH
genießen

Regionales 3-Gang-Menü 34,00 €

*Rahmsüppchen von gelben Erbsen
mit geräuchertem Knochenschinken*

6,50 €

*Wildschweinschnitzel in Haselnusskruste
mit Pflaumensauce, Rosenkohl und Mohnschupfnudeln*

21,50 €

Lippische Stippmilch mit Beerenfrüchten

6,50 €



Reservieren Sie rechtzeitig:

***„Adventlicher Mühlenschmaus“
vom 23. November bis zum 23. Dezember 2018***

Heiligabend geschlossen

Beide Weihnachtsfeiertage mittags und abends geöffnet

Unser Windmühlen-Menü

*Geräucherte Entenbrust mit Cumberland sauce
und Kürbis-Quiche*

10,50 €

~~~

Pilzconsommé

6,50 €

~~~

*Wildfang-Garnelen
mit Gemüserisotto*

24,50 €

~~~

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Schlehensauce,
Rahmwirsing und Serviettenknödeln*

24,50 €

~~~

*Frische Feigen
mit Portweinsabayone
und weißem Kaffeeparfait*

7,50 €

3-Gang-Menü 37,50 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)

als 4-Gang-Menü 42,50 € (zusätzlich mit Consommé)

als 5-Gang-Menü 54,00 € (zusätzlich mit Garnelen)

3-Gang mit Weinbegleitung zuzüglich 13,50 €

(Aperitif oder Digestif, je 0,1 l Weiß- und Rotwein, Kaffee)

4-Gang mit Weinbegleitung 16,50 €

5-Gang mit Weinbegleitung 19,50 €

„Tolles aus der Knolle“

Die Kartoffeln und Kürbisse kommen vom Bio-Hof Brinkmann aus Lage

Vorspeisen und kleine Gerichte

Blattsalate mit Sonnenblumen-Kernen und gebratenen Kräutersaitlingen 8,50 €

Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feigensenf 9,50 €

Mit Gin gebeizter Lachs mit Kürbis-Reibekuchen und Salat 9,50 €

Suppen

Lippische Festagssuppe mit Rindfleisch und Eierstich 5,50 €

Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen 6,00 €

Rahmsüppchen von roten Bio-Kartoffeln mit gebratener Blutwurst 6,50 €

Süppchen vom weißen Patisson-Kürbis
mit Zitronengras und Nordseekrabben 7,00 €

Fischspezialitäten

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Lauchgemüse und blauen Bratkartoffeln 20,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingrahmkraut und Kartoffelschnee 23,50 €

Exklusiv in Lippe (Wildfang von den Bahamas)
Ganzer gegrillter Langustenschwanz (200 g) mit Kräuteröl mariniert
mit Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat 29,50 €

Vegetarisch

Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse 15,50 €

Gemüserisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen (vegan) 15,50 €

Fleisch

*Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce béarmaise
und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller* 17,50 €

*„Himmel & Erde“
Kartoffel-Apfelpüree mit geschmorten Zwiebeln
und gebratener Blutwurst* 16,50 €

*Original Wiener Kalbsschnitzel mit Sardellenfilets, Kapern,
roten Bio-Bratkartoffeln und Salatteller* 19,50 €

*½ Bauernente frisch aus dem Ofen mit Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* 21,50 €

*Unsere Spezialität aus Schweden:
Geschmortes Elch-Ragout mit Pfifferlingen,
Weißweibirne und Preiselbeer-Kartoffelpüree* 22,50 €

*Das besondere Schwein von ostfriesischen Wiesen:
-Duke of Berkshire- Rückensteak mit krosser Fettschwarte,
Detmolder Landbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffelalern* 22,50 €

*Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller* 24,50 €

Dessert

Kürbis-Tiramisu mit Ahornsirup im Glas serviert 5,00 €

Glacierte Pflaumen mit Walnusseis 6,50 €

Topfenknödel mit Pflaumen gefüllt, Vanillesauce und Nougateis 7,00 €

Frische Feigen mit Portweinsabayone und weißem Kaffeeparfait 7,50 €

Lippische Stippmilch mit Beerenfrüchten 6,50 €