

Spargelkarte

*Spargelcremesuppe
mit Kräutersahne 6,50 €*

*250 g geschälter Spargel
vom Bauer Laer aus Herford*

... mit Petersilienkartoffeln 16,50 €

zusätzlich

*... mit westfälischem geräuchertem
oder gekochtem Schinken 22,50 €*

... mit hausgebeiztem Lachs 23,50 €

... mit original Wiener Kalbsschnitzel 27,50 €

... mit gebratenem Zanderfilet 27,50 €

*Zu allen Gerichten servieren wir
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise*

Unser Frühlings-Windmühlen-Menü:

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Tomatenconfit
und Frühlingsalaten*

10,50 €

~~~

Spargelconsommé

6,00 €

~~~

Seeteufelmedaillon auf Morchelrisotto

24,50 €

~~~

*Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterkruste,
bunten Möhrengemüse und Bärlauchschupfnudeln*

23,50 €

~~~

*Rhabarberparfait mit Kompott
und Vanillesauce*

7,50 €

3-Gang-Menü 36,50 €

4-Gang-Menü mit Consommé 42,50 €

5-Gang-Menü zusätzlich mit Fisch 54,00 €

*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 €


WESTFÄLISCH
genießen

Regionales 3-Gang-Menü 34,50 €

Tafelspitzsülze mit grüner Soße, Meerrettich und Feldsalat

9,50 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit grünem Spargel und Kartoffelhaltern

22,50 €

Pumpernickel-Parfait mit Erdbeer-Minz-Salat und Vanillesoße

6,50 €

Regionale Spezialitäten:

Vorspeisen und Suppen:

Lippische Festtagsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich 5,50 €

Bärlauch-Süppchen mit Lachsstreifen und Forellenkaviar 6,50 €

Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf und Feldsalat in Kartoffeldressing 9,50 €

Hauptgerichte:

„Himmel & Erde“

Kartoffel-Appelpüree mit geschmorten Zwiebeln und gebratener Blutwurst 16,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Blattspinat, Rieslingsoße und Kartoffeln 19,50 €

*Geschmortes Ochsenbäckchen auf jungem Spitzkohl
mit gebratenen Semmelknödelscheiben* 19,50 €

Windmühlen-Klassiker

Vorspeisen:

Marinierte Flusskrebse mit Spargelsalat in Himbeeressig 9,50 €

*Hausgebeizter Lachs mit Basilikumpesto,
bunten Winter-Blattsalaten und Reibeküchlein* 9,50 €

Vegetarisch

Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse 15,00 €

Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenen Kräuterseitlingen(vegan) 15,00 €

Fischspezialitäten

*Kross gebratenes Zanderfilet mit Rote-Bete-Sauce
auf Dill-Fenchelgemüse und Kartoffelschnee* 21,50 €

*Ganzer gegrillter Langustenschwanz (Wildfang von den Bahamas)
mit Kräuteröl mariniert, Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat* 29,50 €

Fleisch

*Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise
und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller* 16,50 €

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller 19,50 €

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce,
gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree* 19,50 €

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

Dessert

<i>Pumpernickel-Parfait mit Erdbeer-Minz-Salat und Vanillesoße</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Topfenknödel mit Marillen gefüllt, Vanillesauce und Nougateis</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rhabarber-Crumble mit Erdbeeren, Vanilleeis und Sauce</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rhabarberparfait mit Kompott und Vanillesauce</i>	<i>7,50 €</i>

Bezüglich der Allergenkennzeichnung fragen Sie unser Personal oder nach der Sonderkarte.



Veranstaltungen:

*Weinabend mit dem Weingut Hauer am 31. August 2018
und grillen mit „Green Eggs“ Preis pro Person 69,00 €*

Westfalen-Gourmetfestival 2018:

*2. Oktober „Kochen mit Freunden“ 5 Gänge- 5 Köche
5. Oktober „Whisky-Tasting“ mit Jens Oeltjendiers-Odion*



*6. Oktober 2018 Gourmetmenü-Abend
mit der jüngsten Sterneköchin Deutschlands
Julia Komp vom Schloss Loersfeld in Kerpen*

Reservieren Sie rechtzeitig