



### Sylter Restaurants und ihre Spezialitäten bei uns in der Windmühle

„Friesen“-Vorspeise:	Bunte Blattsalate mit Nordseekrabben und Sesamdressing	9,50 €
„Mühlen“-Vorspeise:	Mit Gin gebeizter Lachs dazu Limettenschmand und Salat	9,50 €
Sylter Royal:	Original Sylter Auster frisch auf Eis mit Zitrone oder gratiniert auf Champagnerkraut	Stück 3,50 € Stück 4,00 €
Landhaus-Suppe:	Pfifferlingsrahmsüppchen mit Croûtons	6,50 €
Gosch-Suppe:	Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokos und Jakobsmuschel	7,50 €
„Nösse“:	Zweierlei Matjesfilets mit Speckbohnen, Bratkartoffeln und Hausfrauen Dip	14,50 €
„Sansibar“:	Original Caesars Salat mit gebratener Wildfang-Riesen-Garnele (200g) oder gebratener Perhuhnbrust	18,50 € 16,50 €
„Morsumer Kliff“:	Pfifferlingsrisotto mit frischen Gemüsen (vegan)	15,50 €
„Klassiker“:	Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce béarnaise und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller	17,50 €
„Rotes Kliff“:	Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce und lauwarmen Speckkartoffelsalat	18,50 €
„Vogelkoje“:	In Lavendelblüten geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	19,50 €
„Fährhaus“	Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Dillgurkensalat	19,50 €
„Go-Gärtchen“:	Dorade im Ganzen gebraten mit gegrillten Gemüsen und Rosmarinkartoffeln	22,50 €
„Fisch Fiete“:	Fischfiletteller, der kaum Wünsche offenlässt: Meerbarben-, Wolfsbarsch-, Doraden- Filet und Wildfang-Garnele auf herzhaftem Ratatouille und Meersalzkartoffeln	24,50 €
„Go-Gärtchen“:	„Surf & Turf“ Gebratenes Rumpsteak mit Riesengarnele, Grillgemüse und Ofenkartoffel mit Kräuterquark	29,50 €
„Jörg Müller“:	Exklusiv in Lippe (Wildfang von den Bahamas) Ganzer gegrillter Langustenschwanz (200 g) mit Kräuteröl mariniert mit Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat	29,50 €
„Sturmhaube“:	Karamellierter Milchreis mit Original Sylter Rote Grütze und Eis	6,50 €
„Kupferkanne“:	Heidelbeer-Crumble mit Vanillesauce und Eis	7,50 €
„Mühlen-Sommer-Hit“	Caipirinha-Tiramisu mit Limette und frischen Himbeeren	5,00 €

# *Unser Windmühlen-Sommermenü*

*Thunfisch-Carpaccio mit Sesamöl mariniert  
und Wakame-Algensalat*

*10,50 €*

*~~~*

*Tomatenconsommé mit Mozzarella und Basilikum*

*6,50 €*

*~~~*

*Gebatener Seeteufel mit Rieslingsauce  
und Pfifferlingsrisotto*

*24,50 €*

*~~~*

*Rosa gebratener Lammrücken mit Olivenkruste,  
Burgunderjus, bunten Bohnen und Süßkartoffelpüree*

*24,50 €*

*~~~*

*Pina Colada*

*Mini-Ananas mit Kokosparfait und Rumsabayone*

*7,50 €*

*3-Gang-Menü 36,50 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)*

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

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

*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 €*

**50**  
WESTFÄLISCH  
*genießen*

**Regionales 3-Gang-Menü 36,50 €**

*Tafelspitzconsommé  
mit Gemüsestreifen und Eierstich*

5,50 €

\*\*\*

*Gebratenes Kikok-Hähnchenbrustfilet  
mit Rahmpfifferlingen und Kartoffeltalern*

22,50 €

\*\*\*

*Lippische Stippmilch mit Beerenfrüchten*

6,50 €

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

**Veranstaltungen:**

*Grill-Weinabend mit dem Weingut Hauer am 31. August 2018  
und den „Green Eggs“ Keramik-Kugel-Grills 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*



*Freitag, 19. Oktober 2018 Schwedische Whisky-Night mit Büffet 69,00 €*

