



## *Westfälisch Genießen - Menü*

*Rote-Bete-Variation mit Ziegenkäse  
Quiche – Süppchen – süßsauer eingelegt  
\*\*\**

*Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeersauce,  
Rahmwirsing und Klößen  
\*\*\**

*Heidelbeer-Crumble  
mit Vanillesauce und Eis  
44,00 €*



*Veranstaltungen in der Windmühle:*

*Freitag, den 1. März 2024 Whiskytasting mit André Rösner,  
Thousand Mountains, Sauerländer Edelbrennerei*

*Samstag, den 30. März 2024 Weinmenü-Abend*

*Mittwoch, den 29. Mai 2024 Weinmenüabend*

*Freitag, den 28. Juni Irisches Whiskydinner mit Mareike Spitzer*

*Freitag, 13. September Whiskydinner mit Jens Oeltjendiers-Odion*

*Bitte rechtzeitig reservieren!*

## Unser Windmühlen-Menü

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbispesto,  
winterlichem Blattsalat und Reibeküchlein*

~~~

*Saltim Bocca vom Skrei mit  
Dijon-Senfauce und braunen Linsen aus Bellenberg*

~~~

*Rosa Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,  
Spitzkohl und Serviettenknödeln*

~~~

*3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*

~~~

*Schwarzwälder Parfait mit eingelegten Punschkirschen*

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

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

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

*Unsere Sommelière Anna-Katharina Lemke  
empfiehlt Ihnen dazu eine passende Weinbegleitung*

## Vorspeisen

- Karamellierter Ziegenkäse mit rotem Feigensenf und Feldsalat* 13,50 €
- Mit Basilikum gebeizter Lachs, Limettenschmand, Reibekuchen* 14,50 €

## Suppen

- Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen* 8,50 €
- Kartoffel-Lauchsüppchen mit gebratener Blutwurst* 9,00 €

## Fischspezialitäten

- Saltim Bocca vom Skrei mit Dijon-Senfsauce, braunen Linsen aus Bellenberg und Rosmarinkartoffeln* 31,50 €
- Gebratenes Zanderfilet mit geröstetem Pumpernickel, Dill-Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee* 30,50 €

## Vegetarisch

- Kürbisgraupenrisotto mit Blattspinat, Bio-Kräuterseitlingen und Kürbiskernen* 19,50 €

## Fleisch

- Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert  
2 Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Champignons,  
Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat* 23,50 €
- Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,  
krosse Bratkartoffeln und Dill-Gurkensalat* 30,50 €
- Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,  
Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree* 30,50 €
- Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeersauce, Wirsing und Klößen* 29,50 €
- Rosa gebratenes Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,  
Spitzkohl und Serviettenknödeln* 33,00 €