Westfälisch Genießen trifft Sylt

Matjessalat mit Rote Bete
und Pumpernickel
***

Geschmortes Lammragout
mit Rosmarinsauce, Bohnengemüse
und Potthucke
***

Heidelbeercrumble
mit Vanillesauce und Eis

44,50 €

Westfälisch Genießen: Gemeinsam stark für die regionale Küche

Westfälisch Genießen ist eine kulinarische Initiative, die sich für eine qualitativ hochwertige und kreative Küche Westfalens einsetzt. Dazu gehört die Verleihung eines Gütesiegels an Gastronomien, die die Philosophie von Westfälisch Genießen in ihren Häusern mit Leben füllen.
Überzeugende Vorteile für den Gast:
- *Qualitätssiegel: Ausgezeichnete Gastronomieadressen*
- *Familiengeführte Betriebe mit persönlicher Nähe*
- *Frische Küche mit kurzen Wegen: regional und saisonal*
- *26 Häuser in Westfalen, die die Vielfalt der westfälischen Küche widerspiegeln*
- *Geballte Erfahrung gepaart mit junger Dynamik*
- *Attraktive Angebote durch ein starkes kulinarisches Kreativnetzwerk*
- *Pflege und zeitgemäße Interpretation der Westfälischen Esskultur*
- *Rezepte und Servicetipps von renommierten Köchinnen und Köchen*

http://www.westfaelisch-geniessen.de

Unser Windmühlen-Sommermenü

Gebratene Jakobsmuscheln
mit Tomatenpesto und Friséesalat

~~~

Seeteufelmedaillon mit Rieslingsauce und Fregola

~~~

Bisonrücken mit Lavendelkruste, Burgunderjus
mit Flachbohnen und Rosmarinpolenta

~~~

Drei verschiedene Rohmilchkäse mit Aprikosensenf

~~~

Süßer Hugo

3-Gang-Menü 56,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)

als 4-Gang-Menü 71,00 € (zusätzlich mit Thunfisch)

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

Unsere Sommelière Anna-Katharina Lemke
empfiehlt Ihnen dazu eine passende Weinbegleitung (gerne auch alkoholfrei)
- für das 3-Gang 22,00 €
- für das 4-Gang 28,00 €
- für das 5-Gang 35,00 €

DIE WINDMÜHLE
FISSENKNICK

Sylter Restaurants und ihre Spezialitäten bei uns in der Windmühle

Friesen-Etagere:	**ab 2 Personen 13,50 € pro Person** **Matjestatar, Lachsterrine, Guacamole mit Garnelen, Gazpacho, Tomate-Mozzarella-Basilikum, gebratene Jakobsmuschel**	
Nösse:	**Gebratene Pfifferlinge mit bunten Sommersalaten und Croûtons**	**12,50 €**
Sylter Ziege:	**Karamellisierter Ziegenkäse mit Ziegenkäseeis und Feigensenf**	**14,50 €**
Landhaus-Suppe:	**Pfifferlingsrahmsüppchen mit Kräutersahne**	**9,50 €**
„Seepferdchen“:	**Tomatenconsommé mit Basilikum und Mozzarella**	**9,50 €**
„Sansibar“:	**Original Caesars Salat, Parmesan, Croûtons** **mit gebratener Kikok-Maishähnchenbrust** **oder 3 gebratenen Wildfanggarnelen**	 **24,50 €** **24,50 €**
„Morsumer Kliff“:	**Ravioli mit Pfifferlingen gefüllt, Blattspinat, Pinienkerne**	**19,50 €**
„Klassiker“:	**Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert** **Zwei kleine Schweineschnitzel mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller**	**24,50 €**
„Rotes Kliff“:	**Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce und lauwarmen Speckkartoffelsalat**	**24,50 €**
„Vogelkoje“:	**Gebratenes Zanderfilet mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelschnee**	**32,50 €**
„Fährhaus“	**Original Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Dillgurkensalat**	**32,50 €**
„Fisch Fiete“:	**Fischfiletteller mit Rotbarben-, St. Pierre-, Doraden- Filet und Wildfang-Garnele auf herzhaftem Ratatouille und Meersalzkartoffeln**	**32,50 €**
„Jörg Müller“:	**6 Riesengarnelen mit Salbeisauce, Zuckerschoten und Fregola-Nudeln**	**28,50 €**
„Landhaus-Stricker“:	**Rosa gebratener Lammrücken mit Lavendelkruste, Burgunderjus, Flachbohnen und Rosmarinpolenta**	**34,50 €**
„Sturmhaube“:	**Karamellisierter Milchreis mit Sylter Roter Grütze und Vanilleeis**	**10,50 €**
„Kupferkanne“:	**Heidelbeer-Crumble mit Vanillesauce und Eis**	**11,50 €**
„Mühlen-Sommer-Hit“	**Süßer Hugo- Holunderblüten-Pana-Cotta, Limettenparfait, Minze, Himbeere**	**11,50 €**
„Coast Weinbar“:	**Vier verschiedene Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot**	**13,50 €**

„Mühlen-Tiramisu“ am Tisch zubereitet: Biskuit*Espresso*Mascarpone*Whiskylikör Miss Sunshine 12,50 €

Veranstaltungen in der Windmühle:

Sylter Wochen vom 19. Juli bis 31. August

Freitag, 30. August
Mackmyra-Whiskytasting mit Malte Schweia

Freitag, 30. August
Weinmenüabend mit Anna-Katharina Lemke

Freitag, 13. September
Whiskydinner mit Jens Oeltjendiers-Odion

21. November bis 22. Dezember
Adventlicher Mühlenschmaus

Bitte rechtzeitig reservieren!