

Unser Herbst-Menü:

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis Chutney,
herbstlichen Blattsalaten und Reibekuchen*

~~~

*Pfifferlingsconsommé*

~~~

*Gebratenes Lachsforellenfilet mit
Babyspinat und Wasabisabayone*

~~~

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

~~~

Topfencrêpe mit Beerenfrüchten und Grand-Manier-Parfait

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

als 4-Gang-Menü 41,50 € (zusätzlich mit Consommé)

als 5-Gang-Menü 49,50 € (zusätzlich mit Lachsforelle)

*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 €



*Adventlicher Mühlenschmaus vom 23.11. bis 23.12.2017
zum Preis von 29,50 € incl. Aperitif „Winterbirnentraum“
Servierte Vorspeisen, Suppe und Dessert, Hauptgänge vom Büffet*

*Beide Weihnachtsfeiertage mittags und abends geöffnet:
Genießen Sie unsere Weihnachtsmenüs*

„Tolles aus der Knolle“

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

Vorspeisen und kleine Gerichte

Herbstliche Blattsalate mit Cashew-Kernen
und gebratenen Pfifferlingen 8,50 €

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

In Detmolder Biersenf gebeizter Lachs mit Kürbis-Reibekuchen 9,50 €

Thunfischcarpaccio mit Sesamöl und Wakame-Algensalat 10,50 €

Suppen

Lippische Festtagssuppe mit Gemüse 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 6,50 €

Fischspezialitäten

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rahmlauchgemüse
und blauen Bratkartoffeln 20,50 €

Kross gebratenes Zanderfilet auf Rahmpfifferlingen
und Kartoffelschnee 21,50 €

5 gebratene Wildfang-Riesen-Garnelen
mit Kürbis-Chutney und Spaghettini 22,50 €

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

Vegetarisch

Windbeutel mit Rahmpfifferlingen gefüllt und Salat 15,00 €

Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenem Kräuterseitling (vegan) 14,50 €

Fleisch

Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise
und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller 16,00 €

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

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

In Lavendelblüten geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm
mit Bohnenbündchen und Kartoffelgratin 19,50 €

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

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

Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller 22,50 €

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 €

Blaubeerpfannkuchen mit Agavensirup und Vanilleeis 7,50 €

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