

# „Tolles aus der Knolle“

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

## Vorspeisen und kleine Gerichte

<i>Blattsalate mit Sonnenblumen-Kernen und gebratenen Pfifferlingen</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feigensenf</i>	<i>9,50 €</i>
<i>In Detmolder Biersenf gebeizter Lachs mit Kürbis-Reibekuchen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis-Chutney und Reibekuchen</i>	<i>10,50 €</i>

## Suppen

<i>Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Rahmsüppchen von roten Bio-Kartoffeln mit gebratener Blutwurst</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Süppchen vom weißen Patisson-Kürbis mit Zitronengras und Nordseekrabben</i>	<i>7,00 €</i>

## Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rahmlauchgemüse und blauen Bratkartoffeln</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Kross gebratenes Zanderfilet auf Rahmpfifferlingen und Kartoffelschnee</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Exklusiv in Lippe (Wildfang von den Bahamas) Ganzer gegrillter Langustenschwanz (200 g) mit Kräuteröl mariniert mit Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat</i>	<i>29,50 €</i>

## Vegetarisch

<i>Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenem Pfifferlingen (vegan)</i>	<i>15,50 €</i>

## *Fleisch*

*Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert  
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce béarnaise  
und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller* 17,50 €

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

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce,  
gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree* 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 krosser Fettschwarte,  
Detmolder Landbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffelhaltern* 22,50 €

*Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht)  
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller* 24,50 €

## *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 €

*Frische Feigen mit Portweinsabayone und weißem Kaffeeparfait* 7,50 €

# *Unser Windmühlen-Menü*

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

*10,50 €*

*~~~*

*Pfifferlingsconsommé*

*6,50 €*

*~~~*

*Wildfang-Garnelen  
mit Gemüserisotto*

*24,50 €*

*~~~*

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

*24,50 €*

*~~~*

*Frische Feigen  
mit Portweinsabayone  
und weißem Kaffeeparfait*

*7,50 €*

*3-Gang-Menü 37,50 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)*

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

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

*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 €*

**5000**  
WESTFÄLISCH  
*genießen*

**Regionales 3-Gang-Menü 34,00 €**

*Tafelspitzconsommé  
mit Gemüsestreifen und Eierstich*

5,50 €

\*\*\*

*Gebratenes Kikok-Hähnchenbrustfilet  
mit Rahmpfifferlingen und Kartoffeltalern*

22,50 €

\*\*\*

*Lippische Stippmilch mit Beerenfrüchten*

6,50 €

**Veranstaltungen:**

**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 €**



**„Adventlicher Mühlenschmaus“**

**vom 23. November bis zum 23. Dezember 2018**

**Reservieren Sie rechtzeitig !**