

Das Windmühlen-Schlemmer-Menü

*Bunte Bete
mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Basilikumpesto*

Pfifferlingsconsommé

*Pochiertes Lachsforellenfilet
auf Korbelsauce mit Blattspinat*

*Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Rosmarinjus, jungem Spitzkohl
und Serviettenknödeln*

*Grand-Manier-Parfait
mit Erdbeerrhabarberkompott und Vanillesabayone*

3-Gang-Menü 35,50 € (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

als 4-Gang-Menü 40,50 € (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 €

Vorspeisen

<i>Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und Cashew-Kernen</i>	8,50 €
<i>Rote-Bete-Carpaccio mit Matjestatar und Meerrettich</i>	9,50 €
<i>Gebratener Ziegenkäse mit Feldsalat in Kartoffel-Schalotten-Vinaigrette und Feigensenf</i>	9,50 €
<i>Mit Basilikum gebeizter Lachs mit Blattsalaten und Reibekuchen</i>	9,50 €

Suppen

<i>Lippische Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich</i>	5,50 €
<i>Süppchen von gelben Karotten mit gebratenem Kaninchenrücken</i>	6,50 €
<i>Süppchen von frischen Gartenkräutern mit Flusskrebse</i>	6,50 €

Matjesgerichte -neuer Fang 2017-

<i>Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Gurken-Joghurtsauce und Petersilienkartoffeln, dazu ein Stößchen „Hövels“ original“ 0,1 l</i>	14,50 €
<i>Matjesfilets mit Zwiebelringen, Speckböhnchen und krossen Bratkartoffeln, dazu ein Stößchen „Hövels“ original“ 0,1 l</i>	14,50 €
<i>Geräucherte Matjesfilets mit Dill-Gurken-Kartoffelsalat dazu ein Stößchen „Hövels“ original“ 0,1 l</i>	14,50 €

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit zartem Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kross gebratener Zander auf Rahmpfifferlingen und Kartoffelschnee</i>	<i>21,50 €</i>
<i>Frisches Thunfischfilet mit rosa Kern, Wasabi-Sabayone, Ratatouille und Kartoffelbratlingen</i>	<i>22,50 €</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Windbeutel mit Rahmpfifferlingen gefüllt und Salat</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenem Kräuterseitling (vegan)</i>	<i>14,50 €</i>

Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Äpfeln, Zwiebeln, Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Das besondere Schwein von ostfriesischen Wiesen: -Duke of Berkshire- Rückensteak mit krosser Fettschwarte, Detmolder Landbiersauce, grünem Spargel und Kartoffelhaltern</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel dazu Dill-Gurken-Kartoffelsalat</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller</i>	<i>21,50 €</i>

Dessert

<i>Caipirinha-Tiramisu mit Himbeeren im Weckglas</i>	4,50 €
<i>Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis</i>	6,00 €
<i>Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis und Sauce</i>	6,50 €
<i>Marillen-Topfenknödel mit hausgemachter Vanillesauce und Nougat-Krokant-Eis</i>	6,50 €

Bezüglich der Allergenkezeichnung fragen Sie nach unserem geschulten Personal oder der Sonderkarte.



Veranstaltungshinweise

Samstag, den 7. Oktober 2017 um 19 Uhr:

„Kochen mit Freunden“

5-Gang-Menü von 5 befreundeten Köchen:

Vorspeise von Benedikt Paus, El Chingon Paderborn

Zwischengericht von ...

Fischgericht von Andreas Linne, Lufthansa Bremen

Hauptgang von Gernar Vogt, gelernt im 5 Hotel Bareiss Baiersbronn*

Dessert von Alex Brozmann, „Kitzgams“ Paderborn

Preis incl. Speisen und Weinen von unseren Lieblingswinzern 79,00 €

-ein Abend mit Spaß und Anekdoten-

Nächstes buchbares Whiskytasting

am Freitag, den 10. November 2017 um 19 Uhr

Kosten 59,00 €

Denken Sie rechtzeitig an unseren

Adventlichen Mühlenschmaus

(29.11-23.12.2017)

und reservieren Sie rechtzeitig