

## *Spargelkarte*

*Spargelcremesuppe mit Kräutersahne* 5,50 €

*250 g geschälter Spargel  
vom Bauer Laer aus Herford*

*... mit Petersilienkartoffeln* 16,50 €

*zusätzlich*

*... mit westfälischem geräuchertem  
oder gekochtem Schinken* 21,50 €

*... mit hausgebeiztem Lachs* 22,50 €

*... mit original Wiener Kalbsschnitzel* 26,50 €

*... mit gebratenem Zanderfilet* 26,50 €

*... mit argentinischem Rumpsteak (200 g)* 28,50 €

*Zu allen Gerichten servieren wir  
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise*

# *Das Windmühlen-Schlemmer-Menü*

*Variation von der Lachsforelle*

*- Terrine – Tatar – Gebeizt -*

*\*\*\**

*Cappuccino vom Bärlauch*

*\*\*\**

*Spargel Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln*

*\*\*\**

*Rosa gebratener Lammrücken unter der Olivenkruste,*

*Rosmarinjus, Ratatouille und Polenta*

*\*\*\**

*Weißes Kaffee-Parfait*

*mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Vanille-Sabayone*

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

*als 4-Gang-Menü 40,50 € (zusätzlich mit Suppe)*

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

*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 und kleine Gerichte*

*Bunter Frühlingssalat mit gebratenem Kräutersaitling und Croutons* 8,50 €

*Gebratener Ziegenkäse im Pancettamantel mit Schalottenconfit* 9,50 €

*In Basilikum gebeizter Lachs mit Reibekuchen und Limettenschmand* 9,50 €

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Bärlauchpesto und Frühlingssalaten* 10,50 €

## *Suppen*

*Lippische Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich* 5,50 €

*Zuckerschotensüppchen mit Lachsstreifen* 6,50 €

## *Fischspezialitäten*

*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rieslingsauce,  
zartem Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln* 20,50 €

*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee* 20,50 €

*Thunfischsteak mit rosa Kern, Wasabisabayone, Ratatouille  
und Kartoffelbratlinge* 22,50 €

## *Vegetarisch Vegan*

*Wok-Gemüse mit Curry-Cous-Cous und gebratene Shiitakepilze* 14,50 €

*Basilikumrisotto mit Gemüsen und gebratenem Kräuterseitling* 14,50 €

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

## *Fleisch*

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

*Gebratene Maishähnchenbrust mit Bärlauchjus,  
bunten Gemüsen und Kartoffelgnocchis* 18,50 €

*Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln,  
Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree* 19,50 €

*Das besondere Schwein von ostfriesischen Wiesen:  
-Duke of Berkshire- Rückensteak mit krosser Fettschwarte,  
Detmolder Landbiersauce, grünem Spargel und Kartoffelalern* 22,50 €

*Argentinisches Rumpsteak (250 g Rohgewicht)  
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour cream und Salat* 22,50 €

*Argentinisches Rinderfilet -Corona del Sur- (200 g Rohgewicht)  
mit Schalottenjus, grünem Spargel und Kräuterpolenta* 26,50 €

## *Dessert*

*Eierlikör-Tiramisu im Weckglas serviert* 4,50 €

*Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis* 6,00 €

*Topfenknödel mit Marillen gefüllt, Vanillesauce und Nougateis* 6,50 €



*Nächstes Whisky tasting am Freitag, den 30. Juni 2017*

*Westfalen-Gourmet-Festival 2017*

*Montag, 2. Oktober ab 19 Uhr Gastkoch Erik Arnecke  
aus der Sonne Frankenberg Restaurant Philip Soldan*

*5-Gang-Gourmetmenü mit Weinbegleitung vom Weingut Delheim-Südafrika*

*Samstag, den 7. Oktober 2017 ab 19 Uhr*

*5 befreundete Köche bereiten ein Menü mit Weinbegleitung*