

Unser Sommer-Windmühlen-Menü:

*Yellow-Fin-Thunfisch-Carpaccio
mit geröstetem Sesam und Wakame-Algen-Salat
10,50 €*

~~~

*Tomatenconsommé mit Mozzarella und Basilikum  
6,00 €*

~~~

*Seeteufelmedaillon auf Pfifferlingsrisotto
24,50 €*

~~~

*Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterkruste,  
bunten Möhrengemüse und Bärlauchschupfnudeln  
23,50 €*

~~~

*Rhabarberparfait mit Kompott
und Vanillesauce
7,50 €*

3-Gang-Menü 36,50 €

4-Gang-Menü mit Consommé 42,50 €

5-Gang-Menü zusätzlich mit Fisch 54,00 €

*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 €

50
WESTFÄLISCH
genießen

Regionales 3-Gang-Menü 36,50 €

Tafelspitzsülze mit grüner Soße, Meerrettich und Feldsalat

9,50 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelhaltern

24,50 €

Pumpernickel-Parfait mit Erdbeer-Minz-Salat und Vanillesoße

6,50 €

Regionale Spezialitäten:

Vorspeisen und Suppen:

Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

5,50 €

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Croûtons

6,50 €

Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf und Feldsalat in Kartoffeldressing

9,50 €

Hauptgerichte:

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

16,50 €

„Himmel & Erde“

Kartoffel-Apfelpüree mit geschmorten Zwiebeln und gebratener Blutwurst

16,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Blattspinat, Rieslingsoße und Kartoffeln

19,50 €

*Geschmortes Ochsenbäckchen auf jungem Spitzkohl
mit gebratenen Semmelknödelscheiben*

19,50 €

Windmühlen-Klassiker

Vorspeisen:

<i>Hausgebeizter Lachs mit Basilikumpesto, bunten Sommer-Blattsalaten und Reibeküchlein</i>	9,50 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln mit Tomatenconfit und Sommersalaten</i>	10,50 €
<i>Marinierte Flusskrebse mit Pfifferlingssalat in Himbeeressig</i>	10,50 €

Vegetarisch

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

Fischspezialitäten

<i>Kross gebratenes Zanderfilet mit Rahmpfifferlingen und Kartoffelschnee</i>	23,50 €
<i>Ganzer gegrillter Langustenschwanz (Wildfang von den Bahamas) mit Kräuteröl mariniert, Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat</i>	29,50 €

Matjesgerichte -neuer Fang 2018-

<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 €

Fleisch

<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce, gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Das besondere Schwein von ostfriesischen Wiesen: -Duke of Berkshire- Rückensteak mit grosser Fettschwarte, Detmolder Landbiersauce, gebratene Pfifferlinge und Kartoffeltalern</i>	<i>24,50 €</i>

Dessert

<i>Pumpnickel-Parfait mit Erdbeer-Minz-Salat und Vanillesoße</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Topfenknödel mit Marillen gefüllt, Vanillesauce und Nougateis</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Rhabarber-Crumble mit Erdbeeren, Vanilleeis und Sauce</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rhabarberparfait mit Kompott und Vanillesauce</i>	<i>7,50 €</i>

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

Veranstaltungen:

*Grill-Weinabend mit dem Weingut Hauer am 31. August 2018
und den „Green Eggs“ Keramik-Kugel-Grills Preis pro Person 69,00 €*

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 €

