

Unser Winter-Windmühlen-Menü:

*Carpaccio vom Yellowfin-Thunfisch
mit geröstetem Sesam und Wakame-Algensalat
10,50 €*

~~~

*Kaninchenconsommé  
6,50 €*

~~~

*Skrei-Filet auf Rote-Betegemüse und Champagnersensfsauce
19,50 €*

~~~

*Neuseeländer Lammrücken mit Olivenkruste  
Ratatouille und Süßkartoffelpüree  
22,50 €*

~~~

*Warmes Schokoladenküchlein mit Orangenparfait
und Grand-Manier-Sabayone
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 €

Seit Jahresbeginn neu in der Windmühle

4000
WESTFÄLISCH
genießen

Regionales 3-Gang-Menü 30,50 €

Kartoffelsüppchen mit westfälischem Knochenschinken

6,50 €

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Rahmwirsing und Semmelknödelscheiben

19,50 €

Pumpnickel-Parfait mit eingelegten Dörripflaumen und Vanillesoße

6,50 €

Regionale Spezialitäten:

Lippische Festtagsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich 5,50 €

Topinambur-Süppchen mit Forellenkaviar 6,50 €

Feldsalat in Kartoffeldressing mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel 9,50 €

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

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Blattspinat, Rieslingsoße und Kartoffeln 19,50 €

*Wildschweinschnitzel in Haselnusskruste, Holundersoße,
Gewürzrotkohl und Kartoffel-Mohn-Nudeln* 19,50 €

Rumtopf-Früchte mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,50 €

Windmühlen-Klassiker

Vorspeisen:

Blattsalate mit Cashew-Kernen und gebratenen Kräuterseitlingen 8,50 €

Hausgebeizter Lachs mit Basilikumpesto,
bunten Winter-Blattsalaten und Reibeküchlein 9,50 €

Vegetarisch

Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse 15,00 €

Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenen Kräuterseitlingen(vegan) 15,00 €

Fischspezialitäten

Kross gebratenes Zanderfilet mit Rote-Bete-Sauce
auf Dill-Fenchelgemüse und Kartoffelschnee 21,50 €

Ganzer gegrillter Langustenschwanz (Wildfang von den Bahamas)
mit Kräuteröl mariniert, Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat 29,50 €

Fleisch

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

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salatteller 19,50 €

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

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

Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller 23,50 €

Dessert

<i>Glacierte Pflaumen mit Walnusseis und Schlagsahne</i>	6,50 €
<i>Pumpernickel-Parfait mit eingelegten Dörripflaumen und Vanillesoße</i>	6,50 €
<i>Rumtopf-Früchte mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	6,50 €
<i>Topfenknödel mit Marillen gefüllt, Vanillesauce und Nougateis</i>	7,00 €
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit Orangenparfait und Grand-Manier-Sabayone</i>	7,50 €

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



Veranstaltungen:

Nächste Whiskytastings:

*Gründonnerstag den 29. März 2018
und am Freitag, den 6. April 2018*

Westfalen-Gourmetfestival 2018:

2. Oktober „Kochen mit Freunden“ 5 Gänge- 5 Köche



*6. Oktober 2018 Gourmetmenü-Abend
mit der jüngsten Sterneköchin Deutschlands
Julia Komp vom Schloß Loersfeld in Kerpen*

Reservieren Sie rechtzeitig