

**Diese Speisekarte kann nach Tagesangebot und Einkauf variieren.
Bitte haben Sie Verständnis für aktuelle Änderungen**

Unser Winter-Windmühlen-Menü:

*Bunte Blattsalate
mit geräucherter Entenbrust
und Cumberlandsauce*

~~~

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Rosinen-Pumpnickelkruste,  
Holundersauce, Rahmwirsing und Mohn-Spätzle*

~~~

*Weißes Kaffee-Parfait
mit glacierten Kirschen und Sambuca-Sabayone*

3-Gang-Menü 36,50 €

*3-Gang mit Weinbegleitung zuzüglich 13,50 €
(Aperitif oder Digestif, je 0,1 l Weiß- und Rotwein, Kaffee)*



Mittwoch, den 14. Februar 2018 Valentins-Menü-Abend (Restplätze)

Donnerstag, den 15. Februar 2018 Grünkohlwanderung

*Nächstes buchbares Whiskytasting:
Gründonnerstag den 29. März 2018
und am Freitag, den 6. April 2018*

Vorspeisen und kleine Gerichte

<i>Blattsalate mit Cashew-Kernen und gebratenen Kräuterseitlingen</i>	8,50 €
<i>Hausgebeizter Lachs mit Detmolder Biersenf, bunten Winter-Blattsalaten und Reibeküchlein</i>	9,50 €
<i>Ziegenfischkäsepralinen mit Macadamianüssen und Kräutern an Feldsalat und Granatapfeldressing</i>	9,50 €

Suppen

<i>Lippische Festtagsuppe mit Gemüse und Eierstich</i>	5,50 €
<i>Rahmsüppchen von Sellerie und Kartoffeln mit Stroh</i>	5,50 €
<i>Kaninchenconsommé mit Flädle und Gemüse</i>	7,00 €
<i>Wildkraftbühne mit Steinpilzravioli</i>	6,50 €

Vegetarisch

<i>Fettuccine mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse</i>	15,00 €
<i>Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenen Kräuterseitlingen(vegan)</i>	14,50 €

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rahmlauchgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	20,50 €
<i>Kross gebratenes Zanderfilet mit Rote-Bete-Sauce auf Dill-Fenchelgemüse und Kartoffelschnee</i>	21,50 €
<i>5 gebratene Wildfang-Riesen-Garnelen mit Kürbis-Chutney und Spaghettini</i>	22,50 €
<i>Exklusiv in Lippe (Wildfang von den Bahamas per Hand von Tauchern gefangen) Ganzer gegrillter Langustenschwanz (200 g) mit Kräuteröl mariniert mit Cocktailsauce, Ofenkartoffel und Salat</i>	29,50 €

Fleisch

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

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

*Entenkeule frisch aus dem Ofen mit Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* 17,50 €

*Sauerbraten vom Wildschwein mit Rosinen, Preiselbeerbirne,
Sesamrosenkohl und Haselnussspätzle* 18,50 €

*Original Wiener Kalbsschnitzel mit Sardellenfilets, Kapern,
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 grosser Fettschwarte,
Detmolder Landbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffeltalern* 22,50 €

*Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht)
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller* 22,50 €

Dessert

Glacierte Pflaumen mit Walnusseis 6,50 €

Topfenknödel mit Pflaumen gefüllt, Vanillesauce und Nougateis 7,00 €

Bratapfel mit Vanillesabayone und Vanilleeis 6,50 €

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