

Sonntagsmittagkarte



Westfälisch Genießen - Menü

Kürbis-Variation

Quiche – Süppchen – süßsauer eingelegt

Hirschkeulenbraten mit Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Spätzle

Heidelbeer-Crumble
mit Vanillesauce und Eis

39,50 € 43,93 €

- *In ROT die neuen Preise ab 1.1.2024 mit Steuererhöhung*



Westfälisch Genießen: Gemeinsam stark für die regionale Küche

Westfälisch Genießen ist eine kulinarische Initiative, die sich für eine qualitativ hochwertige und kreative Küche Westfalens einsetzt. Dazu gehört die Verleihung eines Gütesiegels an Gastronomen, die die Philosophie von Westfälisch Genießen in ihren Häusern mit Leben füllen.

Überzeugende Vorteile für den Gast:

- Qualitätssiegel: Ausgezeichnete Gastronomieadressen
- Familiengeführte Betriebe mit persönlicher Nähe
- Frische Küche mit kurzen Wegen: regional und saisonal
- 26 Häuser in Westfalen, die die Vielfalt der westfälischen Küche widerspiegeln
- Geballte Erfahrung gepaart mit junger Dynamik
- Attraktive Angebote durch ein starkes kulinarisches Kreativnetzwerk
- Pflege und zeitgemäße Interpretation der Westfälischen Esskultur
- Rezepte und Servicetipps von renommierten Köchinnen und Köchen

<http://www.westfaelisch-geniessen.de>

2022 Westfälisch Genießen Rotwein: Merlot trocken, Rheinhessen

0,2 l 8,00 € 0,75 l 30,00 €

Unser Windmühlen-Menü

*Mit Basilikum gebeizter Lachs mit Limettenschmand,
Wildkräutersalat und Reibekuchen*

~~~

*Gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit Rahmlauchgemüse*

~~~

*Rosa Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,
Spitzkohl und Serviettenknödeln*

~~~

*3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*

~~~

Weißes Kaffeeparfait, glacierte Pflaumen, süße Tymianbrösel

3-Gang-Menü 49,50 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert) 55,05 €

als 4-Gang-Menü 64,00 € (zusätzlich mit Wolfsbarsch) 71,18 €

als 5-Gang-Menü 72,00 € (zusätzlich mit Käse) 80,07 €

*Unsere Sommeliere Anna-Katharina Lemke
empfiehlt Ihnen dazu eine passende Weinbegleitung*

*** Liebe Gäste, in unserer aktuellen Speisekarte finden Sie jetzt zwei Preisangaben. Ab dem 1.1.2024 erhöht sich Dank unserer Politiker die Mehrwertsteuer auf Speisen von 7% auf 19%. Bitte beschweren Sie sich nicht bei uns, sondern bei der Regierung!!**



Veranstaltungen in der Windmühle:

*Ab dem 23. November gibt es wieder unseren
Adventlichen Mühlenschmaus --- nur noch wenige Plätze---*

*Weihnachten beide Feiertage
mittags und abends geöffnet ----Ausgebucht----*

*Samstag, den 30. Dezember 17-22 Uhr
Leckerer Einstimmungsabend auf Silvester
„Der 5-er Tag“
ab 5 Uhr Nachmittag
5 Stunden
Speisen und Getränke am laufenden Band
p.P. 55,55 €*

*Silvester 5-Gang-Menü mit
begleitenden Getränken ---Ausgebucht---*

*Freitag, den 12.01.2024 Whiskytasting
mit Jens Oeltjendiers-Odion*

Bitte rechtzeitig reservieren!

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigensenf und Salat 12,50 € **13,90 €**

Kürbis-Variation: Quiche – Süppchen – süßsauer eingelegt 10,50 € **11,68 €**

Suppen

Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen 8,00 € **8,90 €**

Schwarzwurzelsüppchen mit Petersilienöl 8,00 € **8,90 €**

Fischspezialitäten

Wolfsbarschfilets mit Rahmlauchgemüse und Rosmarinkartoffeln 27,50 € **30,58 €**

Gebratenes Zanderfilet mit Dillfenchelgemüse und Kartoffelschnee 28,50 € **31,70 €**

Vegetarisch

Kürbisravioli mit Blattspinat, Pilzen und Kürbiskernen 18,50 € **20,57 €**

Fleisch

*Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,
krosse Bratkartoffeln und Salatteller* 28,50 € **31,70 €**

Hirschkeulenbraten mit Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Spätzle 27,50 € **30,58 €**

Entenkeule frisch aus dem Ofen mit Orangensauce, Rotkohl, Klößen 24,50 € **27,25 €**

*Rosa gebratenes Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,
Spitzkohl und Serviettenknödeln* 29,50 € **32,81 €**

- **In ROT die neuen Preise ab 1.1.2024 mit Steuererhöhung**