

Unser Herbst-Menü:

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis Chutney,
herbstlichen Blattsalaten und Reibekuchen*

~~~

*Kaninchenconsommé*

~~~

*½ Langustenschwanz mit
Babyspinat und Kräuterolivenöl*

~~~

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Pflaumenkruste,  
Rahmwirsing und Mohn-Schupfnudeln*

~~~

Topfencrêpe mit Beerenfrüchten und weißem Kaffee-Parfait

3-Gang-Menü 36,50 € (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

als 4-Gang-Menü 42,50 € (zusätzlich mit Consommé)

als 5-Gang-Menü 54,00 € (zusätzlich mit Languste)

*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 €



*Adventlicher Mühlenschmaus vom 23.11. bis 23.12.2017
zum Preis von 29,50 € incl. Aperitif „Winterbirnentraum“*

*Mittwoch, den 14. Februar 2018 Valentins-Menü-Abend
Donnerstag, den 15. Februar 2018 Grünkohlwanderung
Nächstes buchbares Whiskytasting, Freitag den 16. Februar 2018*

„Tolles aus der Knolle“

Die Kartoffeln und Kürbisse kommen vom Bio-Hof Brinkmann aus Lage

Vorspeisen und kleine Gerichte

*Herbstliche Blattsalate mit Cashew-Kernen
und gebratenen Pfifferlingen* 8,50 €

*Rote-Bete-Carpaccio
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feigensenf* 9,50 €

In Detmolder Biersenf gebeizter Lachs mit Kürbis-Reibekuchen 9,50 €

Thunfischcarpaccio mit Sesamöl und Wakame-Algensalat 10,50 €

Suppen

Lippische Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich 5,50 €

Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen 6,00 €

Rahmsüppchen von roten Bio-Kartoffeln mit gebratener Blutwurst 6,50 €

*Süppchen vom weißen Patisson-Kürbis
mit Zitronengras und Nordseekrabben* 6,50 €

Fischspezialitäten

*Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rahmlauchgemüse
und blauen Bratkartoffeln* 20,50 €

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Rahmpfifferlingen
und Kartoffelschnee* 21,50 €

*5 gebratene Wildfang-Riesen-Garnelen
mit Kürbis-Chutney und Spaghettini* 22,50 €

*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* 29,50 €

Vegetarisch

<i>Windbeutel mit Rahmpfifferlingen gefüllt und Salat</i>	15,00 €
<i>Risotto mit bunten Gemüsen und gebratenem Kräuterseitling (vegan)</i>	14,50 €

Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller</i>	16,00 €
<i>„Himmel & Erde“ Kartoffel-Apfelpüree mit geschmorten Zwiebeln und gebratener Blutwurst</i>	16,50 €
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce, gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree</i>	19,50 €
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Sardellenfilets, Kapern, roten Bio-Bratkartoffeln und Salatteller</i>	19,50 €
<i>Wildschweinschnitzel mit Haselnusskruste gebraten, Pflaumensauce, Speckrosenkohl und Butterspätzle</i>	19,50 €
<i>Hirschkeulenbraten in Holundersauce geschmort, Preiselbeerbirne, Gewürzrotkohl und Kartoffelklöße</i>	19,50 €
<i>½ Bauernente frisch aus dem Ofen mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße</i>	19,50 €
<i>Das besondere Schwein von ostfriesischen Wiesen: -Duke of Berkshire- Rückensteak mit krosser Fettschwarte, Detmolder Landbiersauce, grünen Bohnen und Kartoffelhaltern</i>	22,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak „Black Angus“ (220 g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salatteller</i>	22,50 €

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