



Westfälisch Genießen - Menü

*Reibekuchen mit Schnippelschinken,
Sommersalat und Schmand*

*Kikok-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land
mit Estragon gefüllt, Burgundersoße,
grüner Spargel und Kartoffelnudeln*

Aprikosen-Crumble mit Vanillesauce und Eis

44,00 €



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 Gastronomien, 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>

Unser Windmühlen-Menü

*Mit Basilikum gebeizter Lachs mit Limettenschmand,
Friséesalat und Reibeküchlein*

~~~

*Gebratener Seeteufel  
mit Salbeisauce und Fregola*

~~~

*Kalbsfilet mit Rahmpfifferlingen
und Serviettenknödeln*

~~~

*3 Rohmilchkäse mit Feigensenf und Walnussbrot*

~~~

Schokoladenmoussetorte mit Maracuja

3-Gang-Menü 56,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)

als 4-Gang-Menü 71,00 € (zusätzlich mit Seeteufel)

als 5-Gang-Menü 79,50 € (zusätzlich mit Käse)

*Unsere Sommelière Anna-Katharina Lemke
empfiehlt Ihnen dazu eine passende Weinbegleitung (gerne auch alkoholfrei)*

- für das 3-Gang 22,00 €

- für das 4-Gang 28,00 €

- für das 5-Gang 35,00 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unser geschultes Fachpersonal

Nur für kurze Zeit: Füllen Sie sich Ihre eigene Flasche Whisky direkt aus dem Fass:



0,5 l 69,00 €

Ne Miller's Crow Ex Rotwein / Ex Bourbon / Ex Islay 58 %
Thousand Mountains German Whisky Distillery Single Cask distilled on 07.09.2019
Bereits abgefüllt:



0,5 l 69,00 €

Whisky Kvarnguld (Mühlengold) Mackmyra Schweden
Ex. Svensk Ek Lager Bodås 55,7 %, 3 Jahre 5 Monate gereift im 30 l Fass



0,5 l 79,00 €

Whisky Hummer-Kärlek (Hummerliebe) Mackmyra Schweden
Hjortron Fass Lager Smögen 53,7 %, 3 Jahre 4 Monate gereift im 30 l Fass



0,5 l 45,00 €

Gin Brittsommar (Goldener Oktober) Mackmyra Schweden
Ex. Hjortron Whisky Fass (Hummer-Kärlek) aus dem Waldlager Gävle 50,4 %
4 Monate gereift im Whiskyfass 30 l



Veranstaltungen in der Windmühle:

Sylter Wochen vom 19. Juli bis 31. August

Freitag, 30. August Mackmyra-Whisky tasting mit Malte Schweia

Freitag, 30. August Weinmenüabend mit Anna-Katharina Lemke

Freitag, 13. September Whiskydinner mit Jens Oeltjendiers-Odion

ab dem 21. November Adventlicher Mühlenschmaus

Bitte rechtzeitig reservieren!

Vorspeisen

<i>Karamellisierter Ziegenkäse mit rotem Feigensenf und Feldsalat</i>	13,50 €
<i>Mit Basilikum gebeizter Lachs, Limettenschmand, Reibekuchen</i>	14,50 €

Suppen

<i>Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage</i>	8,50 €
<i>Bärlauchsüppchen mit Forellenkaviar</i>	9,00 €

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Zanderfilet mit geröstetem Pumpernickel, Dill-Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee</i>	30,50 €
<i>6 gebratene Riesengarnelen mit Salbeisauce, Zuckerschoten und Fregola-Nudeln</i>	28,50 €

Vegetarisch

<i>Basilikum-Graupenrisotto mit Bio-Kräuterseitlingen und bunten Gemüsen (vegan)</i>	19,50 €
<i>Ravioli von Pfifferlingen mit Kräuterrahm</i>	19,50 €

Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert 2 kleine Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat</i>	23,50 €
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, krosse Bratkartoffeln und Dill-Gurkensalat</i>	30,50 €
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben, Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree</i>	30,50 €
<i>Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land mit Rahmpfifferlingen und Serviettenknödeln</i>	34,50 €
<i>Rinder-Roastbeef von friesischen Wiesen nach Strindberg-Art mit grünen Schneidebohnen und Kartoffelkuchen</i>	32,50 €