



Unser Windmühlen-Menü

*Gebratene Jakobsmuscheln
mit Kürbispesto, Wildkräutersalat und Reibekuchen*
12,50 €

~~~

*Gebratenes Lachsforellenfilet  
und Rahmlauchgemüse*  
25,50 €

~~~

*Rosa Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,
Spitzkohl und Serviettenknödeln*
27,50 €

~~~

*3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*  
10,50 €

~~~

Kirsch-Schokoladen-Crumble mit Schwarzwälder Parfait
8,50 €

3-Gang-Menü 45,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)

als 4-Gang-Menü 55,00 € (zusätzlich mit Lachsforelle)

als 5-Gang-Menü 62,00 € (zusätzlich mit Käse)

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



Regionales 3 Gang-Menü 39,00 €

*Variation vom Lagenser Kürbis
Kuchen – eingelegt süßsauer – Süppchen
10,50 €*

*Saftiger Braten aus der Hirschkeule
mit Holundersauce, Apfelrotkohl und Haselnuss-Spätzle
25,50 €*

*Quarkklöße mit Zwetschgen gefüllt , Vanillesauce und Eis
8,50 €*



23. September 2022 Whisky-Tasting mit Jens Oeltjendiers-Odion -ausgebucht-

Freitag, den 28. Oktober 2022 Weinmenüabend mit Anna-Katharina Lemke

4. November 2022 Whisky tasting mit Jens Oeltjendiers-Odion

16. November- 23. Dezember 2022 Adventlicher Mühlenschmaus

Bitte rechtzeitig reservieren !

„Tolles aus der Knolle“

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

Vorspeisen

<i>Blattsalate mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen und Croûtons</i>	9,50 €
<i>Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigensenf und Salat</i>	10,50 €

Suppen

<i>Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch und Eierstich</i>	6,50 €
<i>Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen</i>	7,00 €
<i>Rotes Kartoffelsüppchen mit gebratener Blutwurst</i>	7,50 €
<i>Süppchen vom weißen Patisson-Kürbis, Zitronengras und Nordseekrabben</i>	7,50 €

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Zanderfilet auf lippischen braunen Linsen aus Bellenberg mit Rieslingsauce und Kartoffelschnee</i>	26,50 €
<i>Wolfsbarschfilets mit Rahmlauchgemüse und blauen Bratkartoffeln</i>	26,50 €

Vegetarisch

<i>Kürbis-Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen und frischen Gemüsen</i>	16,50 €
---	---------

Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert: 2 Schweineschnitzel mit geschmorten Champignons, Zwiebeln, Hollandaise, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	20,50 €
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, krosse Bratkartoffeln und Salatteller</i>	26,50 €
<i>Wildschweinschnitzel in Haselnusskruste gebraten mit Pflaumensauce, Wirsinggemüse und Butterspätzle</i>	25,50 €
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce, geschmorten Zwiebeln und Äpfeln, Kartoffelpüree</i>	25,50 €
<i>Zwiebelrostbraten rosa gebraten mit Burgundersauce, Bohnengemüse und Bratkartoffeln</i>	26,50 €

Dessert

<i>Kürbis-Tiramisu mit Ahornsirup im Weckglas serviert</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Glacierte Pflaumen mit Walnusseis und Sahne</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Quarkklöße mit Zwetschgen gefüllt, Vanillesauce und Eis</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Heidelbeer-Crumble mit Vanilleeis und Sauce</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Kirsch-Schokoladen-Crumble mit Schwarzwälder Parfait</i>	<i>8,50 €</i>
<i>3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot</i>	<i>10,50 €</i>