



Westfälisch Genießen - Menü

Kürbis-Variation

Quiche – Süppchen – süßsauer eingelegt

*Kikok-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land
mit Blomberger Möhren und Pottfücke*

*Apfel-Birnen-Crumble
mit Vanillesauce und Eis*

44,50 €



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>

Unser Windmühlen-Menü

*Gebratene Jakobsmuscheln
mit Kürbispesto, Wildkräutersalat und Reibekuchen*

~~~

*Wildfanggarnelen  
mit Süßkartoffel-Curry*

~~~

*Rosa Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,
Spitzkohl und Serviettenknödeln*

~~~

*3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*

~~~

Rooibos-Parfait, glacierte Pflaumen, süße Thymianbrösel und Schokoladenmousse

3-Gang-Menü 57,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)

als 4-Gang-Menü 72,00 € (zusätzlich mit Garnelen)

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 €

*Sollten Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben,
fragen Sie unserer geschultes Fachpersonal oder nach unserem Allergenordner.*

Tolles aus der Knolle

Gemüse und Kartoffeln hier aus der Region

Vorspeisen

<i>Blattsalate mit gebratenen Bio-Kräuterseitlingen und Croûtons</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Karamellisierter Ziegenkäse mit Ziegenkäseis, Rote-Bete-Carpaccio</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Mit Basilikum gebeizter Lachs, Limettenschmand, Salat und Reibekuchen</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Vorspeisen-Etagere : (ab 2 Personen)</i>	
<i>Kürbis-Quiche, Kürbissüppchen, Matjestatar auf Pumpernickel, Lachs, gebratene Jakobsmuschel, Ziegenkäse</i>	<i>pro Person 13,50 €</i>

Suppen

<i>Hokkaido-Kürbissüppchen mit steirischem Öl und Kernen</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Rahmsüppchen von roten Bio-Kartoffeln mit gebratener Blutwurst</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich</i>	<i>8,50 €</i>

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Lachsforellenfilet auf lippischen braunen Linsen aus Bellenberg mit Rieslingsauce und Kartoffelschnee</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Wolfsbarschfilets mit Rahmlauchgemüse und blauen Bratkartoffeln</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee</i>	<i>32,50 €</i>

Vegetarisch

<i>Basilikum-Graupenrisotto mit gebratenen Pilzen und frischen Gemüsen</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kürbis-Ravioli mit Blattspinat und Kürbiskernen</i>	<i>19,50 €</i>

Fleisch

Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert:

*Schweineschnitzel mit geschmorten Champignons, Zwiebeln,
Hollandaise, Bratkartoffeln und Salatteller* 24,50 €

*Kalbsleber Berliner Art mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln,
Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree* 29,50 €

*Elch-Keulenbraten mit Wacholdersauce, Preiselbeeren,
Blomberger Möhren und Kartoffel-Drillinge* 29,50 €

*Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und Dill-Gurkensalat* 32,50 €

*Rosa gebratenes Hirschrückenmedaillon mit Holundersauce,
Spitzkohl und Serviettenknödeln* 34,50 €



Veranstaltungen in der Windmühle:

Freitag, den 8. November 2024 ab 19 Uhr Whiskydinner The Cattles

21. November bis 22. Dezember Adventlicher Mühlenschmaus

*Freitag, den 10. Januar 2025 ab 19 Uhr
mit der finnischen Distillery Kyrö*

*Freitag, den 7. März 2025 ab 19 Uhr Whiskydinner
mit Jens Oeltjendiers-Odion*