Westfälisch Genießen -Menü

Reibekuchen mit Schnippelschinken,
Frühlingssalat und Schmand
***

Kikok-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land
mit Bärlauch gefüllt, Burgundersoße,
Möhrengemüse und Potthucke
***

Rhabarber-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

DIE WINDMÜHLE
Fissenknick

Unser Windmühlen-Menü

Jakobsmuscheln mit Bärlauchpesto und Frisée und Reibekuchen

~~~

Lachsforellenfilet auf Spargelragout
mit Rieslingsauce

~~~

Roastbeef „Strindberg“
mit Schneidebohnen und Herzoginkartoffeln

~~~

3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot

~~~

Birne Helene
Schokolade / Birne / Vanille

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

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

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

Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Kräuteröl	*8,50 €*
250 g geschälter Spargel *vom Bauer v. Laer aus Herford*	
… mit Petersilienkartoffeln	*24,50 €*
zusätzlich *… mit westfälischem geräuchertem* *oder gekochtem Schinken*	*32,50 €*
… mit hausgebeiztem Lachs	*34,50 €*
… mit original Wiener Kalbsschnitzel	*38,50 €*
… mit gebratenem Zanderfilet	*34,50 €*

Zu allen Gerichten servieren wir zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise

DIE WINDMÜHLE
Fissenknick

Veranstaltungen in der Windmühle:

Freitag, den 13. Juni Weinmenü-Abend
mit dem Weingut Noll/Markgräflerland

Sylter Wochen vom 1. Juli bis 24. August

Freitag, 13. September Whiskydinner mit Jens Oeltjendiers-Odion

Bitte rechtzeitig reservieren!

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse mit rotem Feigensenf und Linsensalat 13,50 €

Mit Basilikum gebeizter Lachs, Schmand, Salat und Reibekuchen 14,50 €

Suppen

Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage 8,50 €

Möhren-Ingwersüppchen mit Kräuteröl 8,50 €

Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet mit geröstetem Pumpernickel,
Dill-Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee 30,50 €

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargelragout
mit Bärlauchsauce und Butterkartoffeln 32,50 €

Vegetarisch

Fregola mit Basilikumsauce, Bio-Kräuterseitlingen und Gemüsen 19,50 €

Bärlauch-Ravioli mit buntem Spargelragout 21,50 €

Fleisch

Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert
2 kleine Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und
Champignons, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salat 25,50 €

Mit Bärlauch gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust mit
glacierten Möhren und Potthucke 29,50 €

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

Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben,
Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree 30,50 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Sesam-Curryjus,
Zuckerschoten und Rosmarin-Polenta 30,50 €