

Mühlentpost

Ausgabe Nr. 12

Windmühle Fissenknick

Winter 2015/2016



Liebe Gäste,

wieder ist ein Jahr fast herum. Mit dem Mühlenschmaus und dem Silvestermenü endet unser 5. Jahr in der Windmühle. Mit dabei waren wieder tolle Höhepunkte wie das Gourmetfestivalmenü mit Elmar Simon oder auch unsere beliebten Whisky-tastings. Aber nicht nur unsere Events erfreuen sich wachsender Beliebtheit, auch jeder normale Tag ist aufs Neue ein Erlebnis.

Ab nächstem Jahr kommt dann noch mehr Platz für Veranstaltungen mit der Mühlentütte hinzu. Eine neue Herausforderung, die wir mit einem tollen Team hinter uns meistern werden.

Wir freuen uns auf viele schöne Jahre und hoffen weiterhin auf Ihre Treue. Anregungen und Wünsche sind gerade von Ihnen immer willkommen.

Die Familie Lemke und das Windmühlenteam freuen sich auf Ihren Besuch!

Lassen Sie sich wie immer beflügeln ...

Herzlichst Ihre Familie Lemke



Mehr Platz für Ihre Feiern in bzw. hinter der Mühle

Mühlentütte ab Frühjahr 2016

Zünftig, feiern, speisen, tagen und vieles mehr wird ab dem Frühjahr 2016 bei uns in der Windmühle möglich sein. Die Windmühle bekommt Zuwachs in Form einer gemütlich eingerichteten Hütte mit ganz besonderem lippischen Charme. Hinter der Mühle entsteht ab Dezember ein separates Gebäude mit viel Platz für Veranstaltungen verschiedener Art. Lassen Sie sich überraschen und planen Sie Ihre Feier oder Tagung im außergewöhnlichen Ambiente der „Mühlentütte“.

Wir möchten unseren Gästen damit etwas ganz Neues in Lippe bieten: Mit unserem geschulten Service und der leckeren Mühlentüche, wird Ihre Feier zum Erlebnis! In der bewährten Qualität und mit unserer Fachkompetenz möchten wir Sie auch bei größeren Anlässen begeistern.

Feiern wie Geburtstage, Hochzeiten, etc. mit größeren Gästezahlen können somit nun auch ausgerichtet werden. Maßgeschneidert nach Ihren Wünschen in besonderem Ambiente ganz privat und individuell.

Firmen können demnächst Tagungen in unserer Mühlentütte mit moderner Tagungstechnik ausrichten. Anschließend in der Windmühle speisen und den Tag ausklingen lassen. Auch Veranstaltungen für Mitarbeiter und Gäste finden einen idealen Rahmen.

Von zünftig rustikal bis hin zum elegantem Landhausstil ist alles möglich. Wir informieren und beraten Sie gerne.

Lassen Sie sich beflügeln und feiern Sie zünftig gemütlich bei uns in der „Mühlentütte“.

Inhalt:

2. Adventlicher Mühlenschmaus
3. Empfehlungen des Monats
4. Menüfrühling 2016
5. weitere Veranstaltungen
6. Gourmetfestival Rückblick
7. Mühle und Umgebung
8. Kulinarischer Kalender

Alle Jahre wieder

Adventlicher Mühlenschmaus

Ende November ist es wieder soweit: Der weihnachtliche Glanz hält Einzug in die Windmühle, und es erstrahlt wieder alles. Ein Duft von weihnachtlichen Gewürzen und Tannengrün zieht durch die Mühle. Abends wird es wieder gemütlich vor dem Kaminfeuer. In der Adventszeit wird gefeiert mit Freunden, Kollegen, Vereinsmitgliedern und der Familie. Dazu wird etwas Leckeres aus der Mühlenküche serviert. Der adventliche Mühlenschmaus stimmt Sie auf die besinnliche Zeit ein und macht Appetit auf all das,

was wir in dieser Zeit besonders lieben. Starten Sie in den Abend mit einem winterlichem Aperitif aus dem Hause Geiger. Serviert werden dann Vorspeise, Suppe und Dessert am Tisch. Hauptgänge gibt es vom Büffet. Wie immer alle Speisen mit weihnachtlichem Charme für die kalte Jahreszeit. An den Adventssonntagen gibt es mittags unser Adventsbüffet, mit einer Suppe und unseren beliebten Dessertvariationen im Gläschen.

Impressionen vom „Adventlichem Mühlenschmaus“



★ ★ ★ ★ ★

Adventlicher MÜHLENSCHMAUS

★ ★ ★ ★ ★

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Rosinen-Lauch-Quiche

Waldorfsalat mit Mandarinen und gebratener Hähnchenbrust

Dattel im Speckmantel

Kleine Windbeutel mit Ziegenfrischkäse und Preiselbeeren

Palatschinken von geräucherter Senneforelle

Rote-Bete-Heringssalat

Stüppchen vom Muskatkürbis mit Ingwersahne

vom Büffet

Hirschragout mit Waldpilzen

Entenkeulen in Cranberrysauce

Weihnachtsschinken mit Honig-Senf-Kruste und Lebkuchensauce

Kabeljau mit Champagnerkraut und Detmolder Biersensauce

Sesam-Rosenkohl, Gewürz-Rotkohl, Winterliche Gemüseauswahl,

Kartoffel-Lauch-Gratin, Rosmarinkartoffeln, Haselnusspätzle

Baileys-Crème Brulée

Grieß-Zimt-Mousse mit Backpflaume

Amerettini-Bratapfel-Trifle

Punchparfait mit Kirschen

Preis pro Person 29,50 €

Reservieren Sie rechtzeitig!

incl. Aperitif „Winterbirnentraum“ Prisecco alkoholfrei mit fruchtig weichem Duft von reifen gelben Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne, frischem Holz und Vanille



Aperitive mit dem gewissen Etwas

Manufaktur Jörg Geiger - Schlat bei Göppingen

Im kleinen Ort Schlat bei Göppingen gehört der Obstanbau zur Tradition. Diese Tradition verkörpert Jörg Geiger mit seinen Produkten, wie kein Zweiter. In bester SlowFood Manier verarbeitet er alte Obstsorten zu Aperitiven, Weinen und Obstbränden.

Die Streuobstwiesen rund um den Hof bringen allerdings nicht nur besondere Obstsorten hervor, sondern beherbergen zudem eine Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten. So leistet Jörg Geiger nicht nur einen kulinarischen Dienst, sondern steht zusätzlich für den Schutz eines ganz besonderen Ökosystems im Alpvorland.

Fest in unserem Sortiment sind seine alkoholfreien Cocktails (Aperitive) unter dem Namen „PriSecco“. Alte Sorten von Äpfeln und Birnen bilden zumeist die Basis und werden ergänzt durch Gewürze, Kräuter und Früchte zu einzigartigen Kompositionen völlig natürlich ohne Zusätze.

Gerne empfehlen wir Ihnen die tollen Aperitive aus dem Hause Geiger. Lassen Sie sich überraschen, was wir aktuell passend zur Jahreszeit anbieten.



Manufaktur Jörg Geiger

Unser Empfehlung:
alkf. PriSecco Winterbirne

Geruch:

Fruchtig weichen Duft von reifen gelben Birnen unterlegt mit den würzigen Noten von Tonkabohne, frischem Holz und etwas Vanille.

Geschmack:

Wiederkehrend am Gaumen die süßen üppigen Noten vollreifer Birnen

gepaart mit den würzigen Aromen der alten Sorten..

Speiseempfehlung:

Solo als Aperitif oder zu passenden Dessertspeisen

Zutaten:

Der Saft aus handverlesenen alten Birnen der Sorten Gelbmöstler, Nägelesbirne und Schweizer Wasserbirne



Weinempfehlungen der Saison

**Rotwein:
Hensel & Gretel
Rotweincuvée**

*Merlot, Blaufränkisch, St. Laurent,
Cabernet Sauvignon*

**Markus Schneider und
Thomas Hensel
Pfalz**



**HENSEL
UND
GRETTEL**

Gemeinschaftswerk von Markus Schneider und Thomas Hensel die unter dem Namen Hensel & Gretel märchenhafte Weine vermarkten.. Die Cuvée ist würzig-fruchtig und begeistert mit seinem beerigen Charakter. Feine Tannine führen in einen fruchtbetonten Abgang! Die Lese erfolgt von Hand und nach Partien differenziert, je nach Reifegrad. Im Anschluss traditionelle Maischegärung im Rotwein-Fermenter mit einer Standzeit von 4 Wochen, um die Aromenextraktion zu fördern. Lagerung im Edelstahltank und im Holzfass ohne jegliche Eingriffe von außen (z.B. Schönung).



Seit Anfang an dabei und dennoch immer wieder erfrischend anders

Weingut Daniel - Geisenheim im Rheingau

Bereits seit unserer Eröffnung ist das „kleine“ Weingut Daniel ein fester Bestandteil unserer Weinkarte. Für uns eine echte Herzensangelegenheit, denn Susanne & Holger Daniel leben den Weinbau und führen ihn nach einer außergewöhnlichen Philosophie, die Sie nun auch an die nächste heranwachsende Generation weitergeben.

„Die Besten Dinge im Leben sind immer die Einfachsten. Individuell und voller Energie. Dem eigenen Geschmack vertrauen. Wieder schmecken und riechen und spüren.“, so beschreibt Familie Daniel Ihre Philosophie und

überzeugt damit jeden auf vollster Linie. Nicht umsonst loben Kritiker der FAZ oder dem Gault Millau seine Weine. Klassiker, wie der Rheingau Riesling kommen belebt frisch daher und überzeugen viele unser Gäste auf Anhieb. Doch gerade auch die Rotweine haben es in sich und können auch kritische Rotweintrinker von deutschen Rotweinen überzeugen. Eine besondere Empfehlung in dieser Sache daher: „D4“ ein Rotweincuvée aus vier Rebsorten, die dem Wein den Namen geben.

**Unser Tip
Rotwein Daniel:**

**D VIER
2012**

traumfänger. Vier Rebsorten vereinen sich zu einem köstlichen Ganzen. Um die Komplexität zu verstärken und den Charakter zu erhalten, wurden die Weine einzeln in kleinen französischen und amerikanischen Fässern ausgebaut und erst vor der Füllung cuvéeiert.



DANIEL



Lebkuchen Crème Brûlée

- 10 Eigelb
- 100 g Zucker
- ½ l Milch
- ½ l Sahne
- 100g Honigkuchen

Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.

Die Sahne und die Milch auf dem Herd aufkochen lassen. 100 g Honigkuchen dazugeben und fein pürieren, etwas abkühlen lassen und in die Eizuckermasse einrühren. In feuerfeste Förmchen abfüllen und im Wasserbad in den Backofen

bei 90 Grad 60 Minuten stocken lassen.

Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen. Dazu kann man sehr gut ein leckeres Apfel-Rosinenkompott oder eingelegte Dörrpflaumen reichen.

WESTFALEN Menüfrühling

Kulinarischer Frühlingsanfang bereits Ende Januar

Menüfrühling in 22. Restaurants von Westfalen

Nach Weihnachten und Silvester ist der Menüfrühling bei vielen Besseresern und Genussmenschen der Einstieg in den kulinarischen Kalender des Jahres. Es ist noch nicht die Zeit für den kleinen Snack im Biergarten oder ein Abendessen auf der Restaurantterrasse. Der Menüfrühling, der zwischen dem ausgehenden Winter und dem Frühlingsanfang stattfindet, soll uns wieder neugierig machen auf neue teilnehmende Restaurants und viele abwechslungsreiche Menüs. Hier kann ich Ihnen nur empfehlen, Ihr Menü je nach Gusto mit einem Glas Geldermann Sekt oder einem HÖVELS Original zu starten. Lernen Sie die kulinarische Vielfalt Westfalens wieder ein wenig besser kennen. Vielleicht nutzen Sie ja auch die tollen Angebote um im Verlaufe von über zwei Monaten das eine oder andere Angebot zusätzlich wahrzunehmen oder Regionen Westfalens zu besuchen, die Sie bisher noch nicht kannten. Wir wünschen Ihnen eine erlebnisreiche und genussvolle Zeit.

Mebr Informationen unter:
www.menuefruehling.de

„Nutzen Sie die Übergangszeit vom Winter zum Frühling,
um neue kulinarische Eindrücke zu gewinnen.“

Gerhard Besler, Initiator des Menüfrühlings



Unser Menü

Aperitif
Geldermann Sekt



Sülze vom Kalbstafelspitz
mit Rapunzelsalat und Meerrettichvinaigrette



Zuckerschottensüppchen
mit geräucherter Entenbrust



Kross gebratenes Zanderfilet
auf Belugalinesen
und Rote-Bete-Sauce



Lammrücken unter der Olivenkruste
mit Burgunderjus, Ratatouille
und Rosmarinpolenta



Glasierte Feigen
mit Portweinsabayone
und weißem Kaffeeparfait

Menüpreis p.P. 59,00 €
inkl. korrespondierender Weine



- | | |
|--|---|
| 1. Berghotel Astenkron
Astenstraße 24 59955 Winterberg | 16. Restaurant Ölckenturm
Grabengasse 27 59423 Unna |
| 2. Detmolder Hof
Lange Straße 19 32756 Detmold | 17. l'Arrivée HOTEL & SPA
Wittbräucker Straße 565 44267 Dortmund |
| 3. Die Windmühle Fissenknick
Windmühlenweg 10 32805 Horn-Bad Meinberg | 18. Restaurant Yelken
Am Kai 8 44263 Dortmund |
| 4. Kroes Hotel am Kloster
Kurt-Schumacher-Straße 9 59368 Werne | 19. Romantik Hotel Stryckhaus
Mühlenkopfstraße 12 34508 Willingen |
| 5. Hotel Menge an der Schlacht
Ruhrstraße 60 59821 Arnsberg | 20. Romantik und Wellness Hotel Deimann
Winkhausen 5 57392 Schmallenberg |
| 6. Hotel Restaurant Lindenhof
Alte Emsstraße 7 48282 Emsdetten | 21. Spitzner im Oer'schen Hof
Königsstraße 42 48143 Münster |
| 7. Hotel Restaurant Mutter Althoff
Hauptstraße 42 59399 Olfen-Vinum | 22. WESTERMANN'S Restaurant
Dortmunder Straße 236 44536 Lünen |
| 8. Hotel SportSchloss Velen
Schloßplatz 1 46342 Velen | |
| 9. Hotel Waldhaus Föckinghausen
Föckinghausen 23 59909 Bestwig | |
| 10. Hotel & Restaurant Schettel
Hauptstraße 52 59939 | |
| 11. Landhotel Gasthof Schütte
Eggeweg 2 57392 Schmallenberg | |
| 12. Museumshof Senne
Buschkampstrasse 75 33659 Bielefeld | |
| 13. Restaurant GeistReich im Hotel Bielef. Hof
Am Bahnhof 3 33602 Bielefeld | |
| 14. Hugo im Dahl
Nordick-Dahlweg 7 59387 Ascheberg | |
| 15. Restaurant Lindenhof
Hellweg 19 45721 Haltern am See | |

Start ist bei uns am 27. Januar.
Die Aktion endet am 31. März

Immer wieder eine Versuchung

Whiskytasting in der Windmühle

Seit einiger Zeit haben wir die Leidenschaft für Whisky entdeckt. Stetig angewachsen ist unsere Sammlung von schottischen, aber auch national und internationalen Whiskys auf unseren Whiskywagen. Im Februar möchten wir wieder unsere Leidenschaft mit Ihnen teilen. Zum mittlerweile 6. Mal findet bei uns in der Windmühle ein Whisky-Tasting statt. Jens Oeltjendiers-Odion wird dieses Tasting wieder zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Egal, ob Kenner oder Neuling jeder ist willkommen und kommt auf seine Kosten. Der Whiskyvirus hat bereits einige Wiederholungstäter auf unseren Tastings hervorgebracht!

Whiskytasting

am Freitag den 26. Februar 2016

um 19.00 Uhr

mit Jens Oeltjendiers-Odion
(bereits nur noch wenige Plätze)

... und dann wieder am 30. September 2016
zum Gourmetfestival



Nach norddeutscher Sitte

Grünkohlwanderung durch den Leistrupper Wald

Am Aschermittwoch bieten wir wieder eine Grünkohlwanderung an. Wir treffen uns am Nachmittag an der Mühle zu Kaffee & Kuchen und wandern dann durch den Leistrupper Wald. Auf halben Weg mit einem Umtrunk und mit großem Appetit auf den schmackhaften Grünkohl mit Kassler, Kohl-, Pinkelwurst, Brat- und Salzkartoffeln geht es zurück zur Mühle - so ganz nach Oldenburger Sitte mit Grünkohl satt und Wahl zum Kohlkönig/in. Wir freuen uns über rege Beteiligung aus Fissenknick und Umgebung!

Grünkohlwanderung

durch den Leistrupper Wald

am Mittwoch den 10. Februar 2016

15.00 Uhr Kaffee

16.00 Uhr Wanderung

Wanderung mit anschließendem
Grünkohlbuffet

Um Anmeldung wird gebeten.



weitere Veranstaltungen

Valentinsmenü

Sonntag der 14. Februar

Verwöhnen Sie Ihre/n Liebste/n mit
einem 4-Gang Valentinsmenü.

39,50€

inkl. Aperitif und Rose für die Dame

Karfreitag

25. März

Fischmenü und vieles mehr



Ostern

27. und 28. März

Mittags Osterbuffet
Abends a la carte



Gerhard Besler mit einem

Rückblick auf das Gourmetfestival 2015

Bereits zum vierten Mal fand eine Gourmetfestivalveranstaltung in der Windmühle Fissenknick statt. Jedes Mal empfinden die Gäste es als ein ganz besonderes Event. Dass auch dieser Gourmetfestivalabend ausverkauft war, ist zwar nicht selbstverständlich, aber eine äußerst erfreuliche Begleiterscheinung. Gastkoch Elmar Simon ist den meisten Gästen bestens bekannt. Der Sternekoch aus Paderborn genießt hier großes Ansehen. Holger und Birgit Lemke hatten die Tische in allen Räumen der Mühle für diesen Abend festlich eingedeckt. Die Windmühle ist alljährlich ein ganz besonderer Veranstaltungsort des Festivals – für alle Beteiligten eine „runde Sache“.

Die Weine des Abends stammten ausschließlich vom Weingut Robert Weil aus dem Rheingau und fügten sich harmonisch in die einzelnen Gänge des Menüs und wurden zu jedem Gang ausführlich vorgestellt.

Das fünf Gänge Menü startete nicht ganz alltäglich mit einem „Döner“.
Döner Kebab nach Art des Hauses
Thunfisch | Orange | Gurke

Richtig gelesen: Das Fleisch wird hier durch einen auf den Punkt rosa gebratenen Thunfisch ersetzt. Ein Gast: „Das ist so lecker, da traut man sich gar nicht weiter zu essen, weil dann der Teller leer ist“.

Es folgte ein leckeres
Topinamburcremesüppchen
Gänserilettes

Anderer Gast: „Unglaublich“!

Von Elmar Simon weiß man, dass er gerne Produkte aus der Region verwendet, wie z.B. bei seinem Fischgang.

Senneforelle
Karotte | Sternanis | Safran

Für die meisten Gäste ist natürlich der Hauptgang das Entscheidende. Für mich auch an diesem Abend. Es gab einen Sous vide gegarten Hirschkalbrücken, der so zart war, dass man die Portion auf dem Teller mit der Gabel zerteilen konnte. Dazu die herrliche Zwiebelkruste auf dem Rücken.

Hirschkalbrücken
Röstzwiebeln | Rotkohl | Cranberries

Beim Dessert kamen wieder die regionalen Vorlieben von Elmar Simon zum Zuge. Der Reelser Apfel wächst in der Region um Bad Driburg. Der Sternekoch baut ihn oft in seine Desserts ein, wie auch an diesem Abend.

Reelser Apfelbaum
Schlagsahne | Butterstreusel | Kaffee

Kommentar eines Gastes: „Der kocht einfach Dinge, die gut schmecken“.



YouTube



© Gerhard Besler

Westfalen
GOURMETFESTIVAL
2016



© Storstad

Ausblick auf 2016 ...

Gourmetfestivalmenü 2016
mit Anton Schmaus (Storstad*, Regensburg)

Samstag 01. Oktober 2016

um 19.00 Uhr

weitere Infos folgen ...

- Bayrische Heimat trifft auf Nordisches und weite Ferne -



Die Windmühle Fissenknick - eine wahrlich historische Mühle

Auszug aus der historischen Geschichte der Windmühle:

1315 - Vermutliches Entstehungsdatum

1447 - Mühle zu Fissenknick wird erstmalig historisch erwähnt. In diesem Jahr sollen Söldner des Kölner Erzbischofs die Mühle im Rahmen der „Soester Fehde“ niedergebrannt haben. Die Mühle wurde allerdings schnell wieder aufgebaut, musste allerdings kurze Zeit später den nächsten Schicksalsschlag verkraften, da ein Blitzschlag die Mühle stark beschädigte. Diesmal dauerte es allerdings längere Zeit bis die Mühle ihren Betrieb wieder aufnehmen konnte.

1621 - Der Dreißigjährige Krieg bestimmte das Zeitgeschehen in Europa und damit sogar im kleinen Fissenknick. Zu dieser Zeit erkannten die Generäle bereits, dass die Anhöhe der Mühle ein „strategisch äußerst günstiger Punkt“ ist.

1632 - Waren es schwedische Söldner, die durch das Lippische zogen und die Mühle zum wiederholten Male niederbrannten. Es waren wahrlich keine schönen Zeiten für die Mühle, doch geht aus diesen Kriegsaufzeichnungen, der genaue Standort der Mühle hervor, der sozusagen erstmalig urkundlich erwähnt wird.

1678 - Erstmals taucht der Name der Mühle mit der Gemarkungsbezeichnung „In dem Vissknick“ auf.

Um 1721 - Erscheint auch erstmalig, der noch heute gebräuchliche Name „Der Fissenknick“.

1761 - Auch zu dieser Zeit waren es Kriegswirren, die der Mühle großen Schaden zufügten. Herzog Ferdinand zu Braunschweig bezog in Fissenknick Stellung. Ein Pfarrer aus Meinberg hielt zu dieser Zeit fest, dass „das Dorf große Kriegsbeschwerden“ hatte.

1769 - Die lippische Rentkammer verfügte über die Restauration der Mühle, die 1769 wieder mahlen konnte.

1846 - Die Mühle geht erstmals in private Hand über. Der Bauer Johann Bernd Dickewied erwirbt das Anwesen und sorgt für ein neues Aufleben der alten Bestimmung. Fortan hatte Fissenknick wieder eine Roggen-, Schrot- und Ölmühle.

1870 - Aufgrund der erhöhten Abgaben war der Betrieb unwirtschaftlich und die Mühle verfiel ohne Funktion zusehends.

1901 - Nach erneutem Blitzschlag zerstörte ein Brand Großteile der Mühle.

1923 - Zog die erste Gastronomie in die Windmühle ein und der Stumpf der Mühle erhielt eine Aussichtsplattform. Einnahmen flossen jedoch spärlich und so überdachte der Eigentümer die Nutzung. Die Stumpf der Mühle wurde als künstlicher Steinbruch betrachtet, dessen Steine abgetragen und verkauft werden sollten. Engagierte Menschen, des 1912 gegründeten Kur- und Verkehrsvereins, verhinderten dies jedoch und sorgten dafür, dass die Mühle in den Besitz des Landes Lippes übergang.

1925 - Umwandlung des Mühlenstumpfes zur Gaststätte.

1958 - Nach dem Erwerb von neuem Bauland wurde 1958 ein Anbau errichtet, der den vorhandenen 33 Sitzplätzen noch 52 weitere hinzufügte. In den darauffolgenden Jahren kam es zu häufigen Pächterwechseln, die eine Privatisierung laut werden ließen.

1987 - Die Privatisierungsüberlegungen haben ein Ende und Hans Schulte-Strathaus erwirbt den gesamten Windmühlenkomplex. Das Café und Restaurant Windmühle wird zu einem beliebtem Ausflugsziel für die Lipper.

2010 - Ralf-Wilhelm Kanne erwirbt die Windmühle und führt umfangreiche Renovierungsarbeiten im Innen- und Außenbereich durch, die im September des Jahres ihr Ende finden. Seitdem ist „Die Windmühle Fissenknick“ unter neuer Leitung der Familie Lemke wiedereröffnet und der frische Wind ist bei einem Besuch förmlich zu spüren.

2014 - Erneuerung der Flügel und Anstrich der Mühle

2016 - Mehr Platz für Ihre Feiern mit der „Mühlenhütte Fissenknick“

Ausflugstipps



dauerhafte Weihnachtsmärkte bis zum 24. Dezember
Detmold, Bielefeld, Paderborn, Bad Salzuflen, Höxter

Weihnachten um 1900 Museumsadvent im Freilichtmuseum

Wenn das Museumsgelände festlich illuminiert ist und der Duft von frisch gebackenen Plätzchen, Lebkuchen und Stollen durch das „Paderborner Dorf“ weht, dann ist MuseumsAdvent im LWL-Freilichtmuseum Detmold. Vom 4. bis 6. Dezember 2015 können Sie sich im Museum auf einmalig schöne Weise auf das Weihnachtsfest einstellen. Tolle Stände und Büdchen locken viele Besucher von nah und fern. Die Beleuchtung der alten Häuser und das Ambiente schaffen eine besondere vorweihnachtliche Stimmung.



Eisbahn Bad Meinberg
vom 11. Dezember bis zum 10. Januar

KULINARIUM

2015

Dezember

26. November - 22. Dezember Adventlicher Mühlenschmaus

21. + 22. Dezember Montag und Dienstag geöffnet

Adventssonntage Adventsbuffet (mittags)

25. und 26. Dezember Festliche Menüs zu Weihnachten

31. Dezember Großes Silvestermenü mit Weinbegleitung

2016

Januar

01. Januar Neujahr geschlossen

10. Januar Neujahrsempfang mit Sekt ab 11 Uhr

27. Januar - 31. März Westfalen Menüfrühling

Februar

10. Februar Grünkohlwanderung am Aschermittwoch

14. Februar Valentinsmenü

26. Februar Whiskytasting

März

25. März Karfreitag „Fisch & mehr“

27./ 28. März Osterbuffet mittags

Mai

16. Mai Pfingstmontag „Tag der Mühle“

Frühjahr Eröffnung Mühlenhütte

Westfalen-Gourmetfestival 2016

30. September Whiskytasting

01. Oktober Gourmetfestival mit Anton Schmaus

02. Oktober „Kochen mit Freunden“



Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen Sie bald wieder in der Mühle begrüßen zu dürfen. Nehmen Sie die Mühlenpost vielleicht als kleine Anregung. Lassen Sie sich beflügeln!

Herzlichst Ihre Familie Lemke und das Windmühlenteam

Weiter Informationen finden Sie auf unserer Facebook-Seite oder unter:

www.diewindmühle.de



Die Windmühle Fissenknick
Birgit u. Holger Lemke
Windmühlenweg 10
32805 Horn- Bad Meinberg

Tel.: 05234 / 919602
www.diewindmühle.de
E-Mail: info@windmuehle-fissenknick.de

Mi+ Do.. ab 18.00 Uhr
Fr - So. 12.00 - 23.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Design und Fotos: Hendrik Lemke