

Spargelkarte

Spargelcremesuppe mit Kräutersahne 6,50 €

*250 g geschälter Spargel
vom Bauer Laer aus Herford*

... mit Petersilienkartoffeln 19,50 €

zusätzlich

*... mit westfälischem geräuchertem
oder gekochtem Schinken* 25,50 €

... mit hausgebeiztem Lachs 25,50 €

... mit original Wiener Kalbsschnitzel 29,50 €

... mit gebratenem Zanderfilet 29,50 €

... mit argentinischem Rumpsteak (180 g) 32,50 €

*Zu allen Gerichten servieren wir
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise*



Regionales 3 Gang-Menü 39,00 €

*Mit Gin gebeiztes Lachsforellenfilet,
marinierte Gurken und Sauerrahm*

9,50 €

*Kiok-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land mit Burgundersoße,
bunten Karotten und Bärlauch-Kartoffelnudeln*

25,50 €

Rhabarberkompott mit Halbgefrorenem und Vanillesoße

8,50 €



Reservieren Sie rechtzeitig:

Freitag, den 20. Mai 2022 ab 19 Uhr Sauerländer Edelbrennerei stellt sich vor

oder „Wie kommt die Möhre ins Glas“

Gin, Whisky, Edelbrände und begleitende Speisen

Preis pro Person 75,00 €

Freitag, den 24. Juni 2022 ab 19 Uhr Midsommer-Mackmyra-Whiskytasting

mit schwedischen Spezialitäten

Preis pro Person 75,00 € incl. Whisky und Speisen

Freitag, den 1. Juli 2022 ab 19 Uhr

Weinmenüabend mit Josefine Schlumberger aus Baden

Menü mit begleitenden Weinen

Preis pro Person 89,00 €

Das Windmühlen-Schlemmer-Menü

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Bärlauchpesto,
Friséesalat und Reibekuchen*

12,50 €

*Wildfanggarnelen
mit Tomatenrisotto und Rieslingschaum*

25,50 €

*Irischer Lammrücken mit Kräuterkruste,
Rosmarinjus, Ratatouille und Polenta*

27,50 €

*4 verschiedene Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Walnussbrot*

10,50 €

*Weißer Schokoladenvariation
mit Himbeeren und Minzpesto*

8,50 €

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

als 4-Gang-Menü 54,00 € (zusätzlich mit Garnelen)

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

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

Vorspeisen

<i>Bunter Frühlingssalat mit gebratenen Kräutersaitlingen und Croutons</i>	9,50 €
<i>Gebratener Ziegenkäse im Pancettamantel mit Rotwein-Schalottenconfit</i>	11,50 €

Suppen

<i>Lippische Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich</i>	6,50 €
<i>Zuckerschotensüppchen mit Lachsstreifen</i>	7,50 €

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Lachsforellenfilet mit Rieslingsauce, zartem Lauchgemüse und Kartoffelschnee</i>	25,50 €
<i>In Sesam gebratenes Thunfischsteak mit rosa Kern, Wasabisabayone, Ratatouille und Kartoffelbratlinge</i>	28,50 €

Vegetarisch

<i>Ziegenkäseravioli mit Tomatensugo und Blattspinat</i>	16,50 €
<i>Bärlauch-Tagliatelle mit gebratenen Kräutersaitlingen, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen</i>	16,50 €

Fleisch

<i>Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert 2 Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und knusprigen Bratkartoffeln, dazu ein Salatteller</i>	20,50 €
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln, Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree</i>	25,50 €
<i>Original Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	25,50 €