



Westfälisch Genießen - Menü

Frühlingskräutersüppchen mit Lachsforellenstreifen

*Geschmorte Maibock-Keule mit Holundersoße,
jungem Spitzkohl und Eier-Knöpfele*

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanille-Halbgefrorenem

49,00 €



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 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

Thunfisch-Carpaccio mit geröstetem Sesam und Frisée

~~~

*Lachsforellenfilet mit buntem Spargelragout*

~~~

*Lammrücken mit Kräuterkruste,
Ratatouille und gebratener Polenta*

~~~

*4 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*

~~~

Popcorn-Pana-Cotta mit Salz-Karamellparfait

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

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

als 5-Gang-Menü 79,00 € (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.*

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* 30,50 €

... mit hausgebeiztem Lachs 32,50 €

... mit gebratenem Zanderfilet 34,50 €

... mit original Wiener Kalbsschnitzel 36,50 €

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



Veranstaltungen in der Windmühle:

Freitag, den 17. Juli Weinmenü-Abend

Sylter Wochen vom 3. Juli bis 16. August

Freitag, 2. Oktober Whiskydinner mit Jens Oeltjendiers-Odion

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse mit Frühlingssalat und Feigensenf 13,50 €

Gebeizter Basilikum-Lachs, Limettenschmand, Reibeküchlein 14,50 €

Marinierte Flusskrebse mit Himbeeressig und Spargelsalat 14,50 €

geteilte Vorspeisen berechnen wir mit 2,50 € Aufpreis

Suppen

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich 8,50 €

Spargelcremesuppe mit Kräuteröl 8,50 €

Frühlingskräutersüppchen mit Lachsstreifen 8,50 €

Vegetarisch

Gefüllte Ravioli mit Spargel und Bärlauchsauce 21,50 €

Offene Lasagne mit Kräutersauce und buntem Frühlingsgemüse 21,50 €

Fischspezialitäten

Lachsforelle mit buntem Spargelragout und Rosmarinkartoffeln 29,50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Frühlingsslauch und Kartoffelschnee 29,50 €

Fleisch

*Windmühlenschnitzel vom Schwein mit geschmorten Champignons,
Zwiebeln, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Salatteller 26,50 €*

*Gebratenes Schweinefilet mit Pumpernickelkruste,
Dunkel-Biersauce, Möhrengemüse und Kartoffelhaltern 26,50 €*

Rosa Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln 29,50 €

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