



Westfälisch Genießen - Menü

Schnibbelschinken mit Schmand und Reibekuchen

*Geschmortes Kalbsbäckchen,
Rahmwirsing und Butterspätzle*

*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-genuessen.de>

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

Unser Windmühlen-Menü

*Gebratene Jakobsmuscheln
mit Basilikumpesto und Wildkräutersalat*

Skrei (Winterkabeljau) mit Roter Bete und Dijon-Senfsauce

*Bison-Rücken mit Lavendelsauce,
jungem Spitzkohl und Serviettenknödeln*

3 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot

Grand-Manier-Parfait mit Schokoladenmousse

*3-Gang-Menü 57,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)
als 4-Gang-Menü 72,00 € (zusätzlich mit Skrei)
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 €*

Vorspeisen

<i>Radicchio-Salat mit Trauben, Walnüssen, und Bio-Kräuterseitlingen</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Schnibbelschinken mit Schmand und Reibekuchen</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Linsensalat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Mit Rote-Bete gebeizter Lachs, Limettenschmand, Salat und Reibekuchen</i>	<i>14,50 €</i>

Suppen

<i>Möhren-Ingwersüppchen mit Kräuteröl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Lippische Festtagssuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Topinambur-Süppchen mit gebratener Blutwurst</i>	<i>9,00 €</i>

Vegetarisch

<i>Fregola-Nudeln mit Basilikumpesto gebratenen Pilzen und Gemüse</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Kürbis-Ravioli mit Blattspinat und Kürbiskernen</i>	<i>19,50 €</i>

Fischspezialitäten

<i>Gebratenes Zanderfilet mit Rahmfenchelgemüse und Kartoffelschnee</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) mit Dijon-Senfsauce, Roter Bete und Kartoffelschnee</i>	<i>30,50 €</i>

Fleisch

Windmühlenschnitzel in der Pfanne serviert:

<i>Schweineschnitzel mit geschmorten Champignons, Zwiebeln, Hollandaise, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	<i>25,50 €</i>
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Sherryrahmsauce und Kartoffelpüree</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Geschmortes Kalbsbäckchen, Rahmwirsing und Butterspätzle</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Barbarie-Entenbrust mit Curry-Sesamjus, Zuckerschoten und Polenta</i>	<i>30,50 €</i>
<i>Original Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat</i>	<i>32,50 €</i>



Veranstaltungen in der Windmühle:

*Donnerstag, den 27. Februar Whiskydinner Weinfass-Finish
mit Stefan Feldmann*

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

*Samstag, den 8. März 2025 ab 19 Uhr
Weinmenü zum Weltfrauentag
mit unserer Sommelière Anna-Katharina Lemke*

*Freitag, den 4. April Menüabend
mit alkoholfreien Spezialitäten von der
Manufaktur Jörg Geiger von der Schwäbischen Alb*