



## *Westfälisch Genießen - Menü*

*Frühlingskräutersüppchen mit Schnippelschinken*

\*\*\*

*Kioko-Maishähnchenbrust aus dem Paderborner Land  
mit Bärlauch gefüllt, Möhregemüse und Semmelknödelscheiben*

\*\*\*

*Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis und Sauce*

**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-geniessen.de>*



## *Unser Windmühlen-Menü*

*Gebratener Thunfisch mit Sesam, Wasabisabayone und Frisée*

~~~

*Lachsforellenfilet mit Frühlingslauch und Pommerysenfsauce*

~~~

*Schweinefilet in Pumpernickelkruste  
mit Burgundersauce, Rahmwirsing und Kartoffeltalern*

~~~

*4 Rohmilchkäse mit Aprikosensenf und Walnussbrot*

~~~

*Grapefruit-Parfait mit Valrhona-Schokolade*

*3-Gang-Menü 52,00 € (Vorspeise, Fleisch, Dessert)*

*als 4-Gang-Menü 67,00 € (zusätzlich mit Lachsforelle)*

*als 5-Gang-Menü 75,00 € (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  
mit Fabio Veglanti und dem Weingut Ômnia Romana Italien*

*Sylter Wochen vom 1. 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 €*

*Gebratener Thunfisch mit Sesam, Wasabisabayone und Frisée 15,50 €*

*geteilte Vorspeisen berechnen wir mit 2,50 € Aufpreis*

## *Suppen*

*Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich 8,50 €*

*Frühlingskräutersüppchen mit Schnippelschinken 8,50 €*

## *Vegetarisch*

*Bärlauch-Ravioli, Blattspinat und gebratenen Kräuterseitlingen 21,50 €*

*Offene Lasagne mit Kräutersauce und buntem Frühlingsgemüse 21,50 €*

## *Fischspezialitäten*

*Lachsforelle mit Senf-Rahmlauchgemüse und Rosmarinkartoffeln 29,50 €*

*Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingkraut 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, Rahmwirsing und Kartoffelhaltern 26,50 €*

*Rosa Zwiebelrostbraten mit Bohnen und Bratkartoffeln 29,50 €*

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