



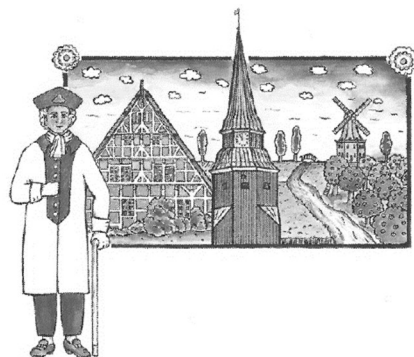
Abendkarte

Frische, die man schmeckt !

Zum Windmüller Altes Land

das Restaurant

im Herzen von Steinkirchen



Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage

Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und sind aufs äußerste bemüht Ihren Wünschen zu entsprechen.

In unsere Küche wird alles frisch zubereitet, welches einige Zeit in Anspruch nimmt. Darum kann es vorkommen, dass Sie etwas Zeit mitbringen müssen.

Sehr geehrter Gast

Wir würden uns freuen

Ihre Wünsche,-

erfüllen,-

Ihre Beschwerden

korrigieren.-

Ihr Lob

entgegen nehmen zu können.

Einen angenehmen Aufenthalt

und guten Appetit

Euer Jürgen Griese & Christian Warner

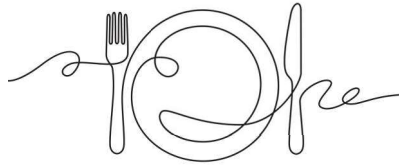
mit dem Windmüller Team

Bitte beachten Sie auch unsere Sonderempfehlung
im Restaurant auf unserer großen Tafel.

Web: restaurant-zumwindmueller.de

E-Mail: restaurant@zum-windmueller.de

Facebook: Restaurant Zum Windmüller Altes Land



Vorspeisen

- Bärlauch-Rahmsuppe mit Gemüsestreifen

6,50 €

- Bärlauch-Rahmsuppe mit Nordseekrabben

7,80 €

Fischsuppe „Hamburger Art“ mit verschiedenen Fischarten,
Muscheln, Garnele und Tomaten

7,80 €

Kleiner Saison-Salatteller

3,80 €

Großer Saison-Salatteller, garniert mit verschiedenen
mediterranen Beilagen

8,50 €

Bruschetta, geröstete Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln,
Basilikum und Parmesan

7,50 €

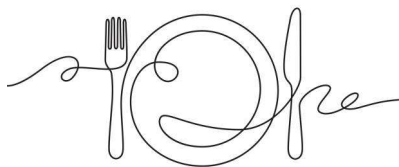
Gebratene Pimentos, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
Kräutern in Olivenöl, dazu Brot und Dip

8,20 €

3 Riesengarnelen mit mediterranem Gemüse,
Chili, Kräutern, Knoblauch-Dip und Brot

12,50 €

Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage



Vegetarisch

Tagliatelle tricolore, geschwenkt in Kräuter-Rucola-Pesto,
Kirschtomaten, Piemontos, dazu Parmesan und Salat

14,50 €

Verschieden gefüllte Ravioli in Tomaten-Kräuterbutter,
mit Paprika, Lauch, fein abgeschmeckt, dazu Salat

15,50 €

Feta Käse mit Piemontos, Paprika, Kirschtomaten,
Zwiebeln in Kräuter Knoblauchöl geschwenkt.

Dazu Brot und Dip

15,50 €

Fischgerichte

Kabeljaurücken auf Kartoffel-Apfel-Lauchgemüse,
mit Tomaten-Apfel-Chutney und Salat

17,50 €

Zanderfilet auf Apfel-Meerrettichsoße,
mit feinem Gemüse und Salzkartoffeln

18,50 €

Zanderfilet an Zitronengraßsoße, mit Riesengarnelen,
Nordseekrabben, Röstkartoffeln und Salat

22,50 €

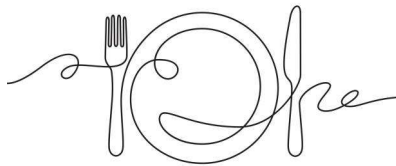
Saiblingsfilet auf Orangen-Lauch, in Kräuterbuttersud,
Röstkartoffeln und Salat

17,80 €

Saiblingsfilet mit Meeresfrüchten, Krustentierschaum,
Gemüsebett und Salzkartoffeln

19,50 €

Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage



Fischgerichte

Steinbeißerfilet mit Octopus auf Bärlauchsoße,
feinem Gemüse und Salzkartoffeln

22,50 €

Heilbuttfilet auf Bärlauch-Risotto, mit Kräuterseitlinge,
Tomaten und Salat

28,50 €

Kleiner Pannfisch“: Zwei verschiedene Fischfilets

17,80 €

„Großer Pannfisch“: Drei verschiedene Fischfilets

20,50 €

Pannfisch „Spezial“

Heilbuttfilet-, Zanderfilet, Saiblingsfilet,
Riesengarnele und Muscheln

28,50 €

zu jedem Pannfisch reichen wir: Dijon-Senfsoße, Bratkartoffeln
und einen Gurken-Dill-Salat



Für 2 Personen

3 Gang Menü

- Kleiner Salatteller

- 2 Große Fischfilets, Zander und Saibling
mit Riesengarnelen und Muscheln, Tomaten-Rucola-Gemüse,
geschwenkten Röstkartoffeln und Knoblauch-Dip

- Dessert des Tages

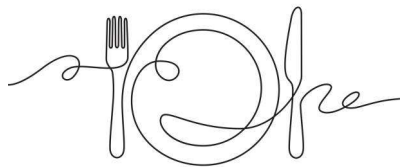
59,50 €

Weinempfehlung

Kröver Nacktarsch, trocken von der Mosel

Weingut Peter Knodt

Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage



Fleisch- und Grillgerichte

*Maishähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken, Orangenfilets,
dazu eine feine Bärlauch-Parmesansoße,
verschiedene gefüllte Ravioli und Salat*

16,50 €

*Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Gurken-Dill Salat*

17,50 €

*Medaillons vom Schweinefilet auf Apfel-Rahmkompott, mit Bacon
Röstkartoffeln und Salat*

19,50 €

*Rumpsteak aus Südamerika auf Champignon-Bohnen-Zwiebeln-Gemüse,
hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

27,50 €

*„Surf & Turf“ Südamerikanisches Rumpsteak mit Riesengarnelen,
Bärlauchjus, feinem Buttergemüse und Röstkartoffeln*

29,80 €



Für 2 Personen

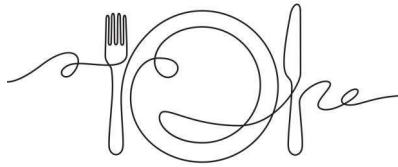
3 Gang Menü

- Kleiner Salatteller*
- Entrecote Double (aufgeschnitten) mit frischen Champignons,
Zwiebeln, Bärlauchjus, Kräuterbutter und Bratkartoffeln*
- Dessert des Tages*

62,50

Weinempfehlung: Dornfelder, halbtrocken von der Mosel, Weingut Peter Knodt

Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage



Beilagen

Verschiedene Beilagen

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Röstkartoffeln

Salzkartoffeln

je 3,50 €

Extra Brot

1,00 €

Verschiedene Soßen

0,80 €

Dips, Kräuterbutter

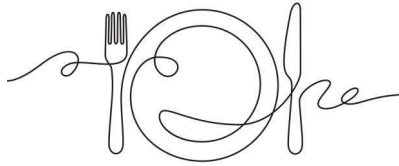
0,80 €

Einige Hauptgerichte sind auch als Seniorengerichte bestellbar.

(NUR für Senioren)

Der Preisnachlass beträgt hier 25% vom Hauptpreis!

Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage



Dessert

Altländer Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €

Tiramisu Eis mit Orangenfilets

Orangensoße und Sahne

7,50 €

*Lauwarmes Schokoküchlein mit Beerensoße
und Orangen-Schmand-Eis und Sahne*

7,50 €

Weißes Kaffeemousse an Kirschkompott

7,80 €

*Weißes Schokoladeneis
an Erdbeer-Rhabarberkompott
mit Schlagsahne*

8,10 €

Sehr geehrter Gast, für einen Beilagenwechsel berechnen wir Ihnen 1,00 € pro Beilage