



Zur Windmühle

Restaurant · Hotel

Hotel „Zur Windmühle“ Unterberg II/33 59269 Beckum

Beckum, den 02.12.2019

Kulinarischer Wein-Tag

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Freunde unseres Hauses,

erleben Sie die Vielfalt aus Küche und Keller des Restaurant Hotel „Zur Windmühle“ und genießen Sie in lockerer Atmosphäre ein 11 Gänge Fingerfood -Menü. Bedienen Sie sich dabei an vielen unterschiedlichen Weinen an der Weinbar, und informieren Sie sich bei Sommelier Frank Kempt über Wissenswertes von den Weingütern und den Weinen

**Der kulinarische Wein-Tag
am
Sonntag, den 8. Dezember 2019
Beginn um 15.00 Uhr**

Die weihnachtliche Dekoration, viele unterschiedliche kleine Gerichte und eine große Auswahl an erlesenen Weinen sorgen für eine besondere Stimmung, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Wir freuen uns auf Sie.

Bitte reservieren Sie ihren Tisch unter Tel. 02521 86030 oder als E-Mail info@nettebrock.de

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Familie Nettebrock
und das Windmühlen-Team

**Auf der Rückseite dieses Briefes finden Sie,
das Menü zum kulinarischen Wein-Tag, das Weihnachtsmenü und das Silvestermenü**

Veranstaltungshinweis

„Kochkunst und Comedy“ Heinz Erhard & Friends mit Günter Burchert am 22. Dezember 2019 um 18.00 Uhr.

Familie Nettebrock

Unterberg II-33/Höxberg
59269 Beckum
Telefon 02521/8603-0
Telefax 02521/8603-13

*schöner essen
schöner feiern*



Zur Windmühle

Restaurant · Hotel

**Kulinarischer Wein-Tag am Sonntag den
08.12.2019
Beginn 15.00 Uhr**

Menü

Entensülze mit Entenlebercreme und Kürbischutney

Rucola mit Tomate und Garnele

Tatar vom Milchkalbsrücken mit Wachtelei und
Reibepfannkuchen

Kartoffel-Feldsalat mit gebackenem Hähnchen, Kürbiskernöl
und Preiselbeeren

Zanderklößchen mit Roter Bete

Steinpilzravioli mit brauner Butter

Knuspriger Schweinebauch auf Weißkohl mit Kümmel

Hirschrückenscheiben auf Rotkohlpüree und Serviettenknödel
und Walnuss-Crumble

Piccolini Penne mit Knoblauch-Petersilienbutter, Lamm und
konfierten Kirschtomaten

Mangocreme mit Kokosnusseis

Windbeutel mit schwarzem Schokoladenschäum
und Ingweweis

69,00 €

Menü incl. Wasser und Weine

Viele erlesene Weine werden von Herrn Frank Kempt
vorgestellt.

Das Weihnachtsmenü

Brot, Butter, Gänseschmalz
Dreierlei Küchengruß

Vorspeiseteller mit
Gebeizter Lachs, Räucherforellenmousse, gebratener
Thunfisch mit Wasabi
Ceviche von der Garnele mit Mais Tacos

Klare Tomatensuppe mit Mozzarellaklößchen

Tournedo vom Rinderfilet mit Kräutern im Ofen gebacken,
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Haselnusscreme mit weißem Nougateis

65,00 €

Silvestermenü

Brot, Butter, Gänseschmalz
Dreierlei Küchengruß

Carpaccio vom Pulpo

Wildessenz mit Portwein und Rote Bete Klößchen

Hechtnocke und Flusskrebs Schwanz auf Brunnenkresse Soße

Karpfenfilet im Ofen gebacken und Senfsoße

Passionsfruchtsorbet mit Orangengelee

American Beef auf Pilzravioli mit brauner Butter und
Zwiebeljus

Ziegenkäsestrudel mit Birnensalat, Honig und Walnüssen

Zitronentarte mit Estragoneis

Warme Rumschokolade mit Ingweweis, gebackenen Bananen
und Kokosnuss-Crumble

115,00 € incl. Aperitif

Familie Nettebrock

Unterberg II-33/Höxberg

59269 Beckum

Telefon 02521/8603-0

Telefax 02521/8603-13

*schöner essen
schöner feiern*