

Unsere Aperitif-Empfehlung

Passionsfrucht-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt
8,90 €

Holunderblüten-Bowle mit Brombeeren und Sekt aufgefüllt
7,00 €

Kraut & Rüben

Variationen von alten Tomatensorten mit Basilikum,
Büffel-Parmesan und nativen Olivenöl

Kürbis-Tortelloni mit Sauerampfer,
Kirschtomaten und Kernöl 15,50 €

Törtchen vom Haselnussnougat
mit Vanille und Heidelbeeren

Menüpreis 29,00 €

Heimat

Ziegenfrischkäse-Praline mit BIO-Amaranth,
Kürbis-Aprikosen-Sorbet und Rucola

Geröstete Petersilienwurzelsuppe mit Schinkenstreifen 6,50 €

Kachelfleisch vom Livar-Schwein mit
gegrilltem Mini-Mais und Tomaten-Kartoffelnocken 21,00 €

Karamellisiertes Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste
Roter Grütze und Vanillesauce

Menüpreis 44,00 €

Menüpreis ohne Suppe 38,00 €

Feinschmecker

Schmackofatz

Gebeizte Fjordlachsforelle im Sud von Datterino-Tomaten,
Basilikumeis und Friseé 15,50 €

*2014, "Verblended"- Bacchus, Silvaner, Müller-Thurgau, Q.b.A. trocken,
Werther Windisch*

Wolfsbarsch mit Safransauce
und Zuckerschoten 18,00 €

2010, Riesling Quarzit Q.b.A. trocken, Peter Jakob Kühn

Pfifferling-Ravioli
mit Büffel-Parmesan

Rehrücken, aus heimischer Jagd, mit Kirschessig-Jus,
Pak Choi und Süßkartoffelpüree
29,50 €

2014, Pinot Noir Reserve, Qualitätswein, trocken, Anette Closheim

„Crème brûlée mit Mädesüß aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet

Carte Blanche, trocken, Sektkellerei Geldermann

Petit fours

Menü pro Person 67,00 €

Weinreise zum Menü 31,00 € (0,1 l)

Alkoholfreie Getränkebegleitung 18,00 €

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien betroffen sind, fragen Sie nach unserer gesondert gekennzeichneten Karte. Zusätzlich gibt Ihnen unser geschultes Servicepersonal gerne individuell Auskunft.

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken

6,50 €

Bunter Gartensalat mit BIO-Leinöl, gerösteten Sonnenblumenkernen,
Buttermilch-Croûtons und Schafskäse

9,50 €

Ziegenfrischkäse-Praline mit BIO-Amaranth,
Kürbis-Aprikosen-Sorbet und Rucola

12,50 €

Variationen von alten Tomatensorten mit Basilikum,
Büffel-Parmesan und nativen Olivenöl

14,50 €

Streifen vom Kikok-Hähnchen mit Verbene sautiert,
sommerlichen Ackersalat und Passionsfruchtessigdressing

14,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet auf milder Pfeffercreme,
Rucola und gehobeltem Parmesan

14,50 €

Suppen

Beef Tea vom BIO-Longhornrind mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,80 €

Sauerampfersuppe und Shrimps

7,50 €

Suppe vom Hokkaido-und Butternutkürbis mit gebackenem Enten-Strudel

8,50 €

Jubiläums-Kochbuch! „Westfalen - Appetit auf Heimat“ 24,95 €

Hauptgänge

Sautierte frische Pfifferlinge mit Kräutern,
Rahm und Bandnudeln
kleine Portion 15,50 €
große Portion 19,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern
17,50 €

Ganze Senne-Forelle mit Panko-Knusperbutter,
Blattsalat und Petersilienkartoffeln
19,50 €

Filet vom Steinbutt mit Sommer-Trüffel,
frischen Erbsen und Pappardelle
32,50 €

Geschmorte Wildschweinkeule mit Gewürz-Kaffeejus,
Kürbisgemüse und Spätzle
19,50 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,
Blattspinat und Kartoffelpüree
22,50 €

Medaillon vom BIO-Rinderfilet mit Roter Wildgarnele,
Portweinjus, buntem Gemüse und Pfifferling-Ravioli
34,50 €

Für 2 Personen

Gegrilltes Tomahawk Steak „Dry Aged“ vom Irischen Rind mit Burgunderjus
Pro Person 42,00 €

Wählen Sie dazu ihre Beilagen bitte selbst

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €
Bratkartoffeln 3,50 €

Buntes Gemüse 3,50 €
Gemischter Salat 5,50 €



Westfälisch Genießen

Heringstipp nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln
10,50 €

Hausgebackener Kastenpickert mit Leberwurst und Pflaumenmus
10,50 €

Hausmacher Sülze mit zwei pikanten Saucen und Bratkartoffeln
12,50 €

Hausgemachte Hirschbratwurst mit Dörripflaumen-Ketchup,
Feldsalat und Pumpernickel-Kartoffelstampf
12,50 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln
15,50 €

Allerfeinster Wurstebrei vom Schwein und Rind,
Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln
15,50 €

Dicke Bohnen mit gebratenem Schweinebauch,
Kasseler und Bratkartoffeln
16,50 €

„Himmel und Ähd“
Gebratene Blutwurst mit glasierten Äpfeln,
Zwiebeln und Kartoffelpüree
16,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,
Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln
23,50 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, Kräuter-Senfsauce,
Champignons, buntem Gemüse und Potthucke
22,50 €

Dessert

„Westfälische Götterspeise“
mit Vanille-Stippmilch, Rote Beerengrütze und Pumpernickel
5,50 €

Karamellisiertes Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste
Roter Grütze und Vanillesauce
7,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser
8,50 €

Törtchen vom Haselnussnougat
mit Vanillesauce und Heidelbeeren
8,50 €

Crème brûlée mit Mädesüß aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet
7,50 €

Süße Senner Versuchung
(Auswahl unserer leckeren Desserts)
18,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,
Feigensenf und hausgebackenem Brot
12,50 €
kleine Portion 9,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Sekt, Hausmarke „Buschkamp“	Glas 10 cl 4,90 €
2008 Lapeyere, Jurancon, Larrieu J. Bernard	Glas 5 cl 4,60 €
Sandemann Portwein, rot	Glas 5 cl 4,80 €