

Besondere Spezialitäten

Schnaps

„Der Klare vom
Buschkamp“ 200ml 7,50

milder, holzfaßgereifter Roggenkorn,
abgefüllt im Flachmann mit Bügelverschluß

Hausgebackenes Brot

Unsere Brote werden anstatt mit Hefe mit einem
Backferment nach dem Honig-Salz-Prinzip gebacken.
(siehe gesonderte Info)

Krustenbrot freigeschoben 1600g 6,50

60% Roggenmehl 1150, 40% Weizenmehl 550

Roggen-Dinkel-Vollkorn 1000g 4,50

65% Roggenvollkornmehl, 35% Dinkelvollkornmehl

Roggenschrot grob 1000g 4,20

53% Roggenschrot fein, 47% Roggenschrot grob

Mehr-Korn-Flockenbrot 1000g 4,90

Vollkornmehl: 26% Dinkel, 21% Roggen, 17% Weizen,
28% Sonstiges, Haferflocken, Kartoffelflocken,
Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsamen, Rübennkraut

Soja-Sonnenblumenbrot 1000g 4,90

65% Roggenvollkornschrot, 35% Dinkelvollkornmehl,
Sojabohnen, Sonnenblumenkerne, Backferment, Meersalz

Bauernbrot freigeschoben 750g 3,50

38% Weizenmehl 550, 33% Roggenschrot, 29% Bio-
Weizenmehl 1050

Roggenbrot freigeschoben 750g 3,50

80% Roggenmehl 1150, 20% Roggenmehl 997,

Delikatessbrot mit Käse 750g 4,20

Weizenmehl 550, Weizenvollkornschrot, Roggen-
vollkornschrot, BackNaturFerment, Käse, Senf, Meersalz

Buttermilchtoast 700g 3,60

Weizenmehl 550, Buttermilch, Butter, Rohrzucker

Gewürzbrot 500g 3,60

mit Kümmel, Fenchel und Anis

**Gerne beraten wir Sie bei Ihrem Einkauf
und stehen Ihnen mit unserem Rat
zur Verfügung. Fragen Sie uns.**

„Eingemachtes“

Mit unseren hausgemachten und ausgesuchten
Spezialitäten bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit,
geschätzte und lieb gewonnene Gerichte aus unseren
Restaurants auch zu Hause zu genießen oder Freunden
und Bekannten mit einem besonderen Geschenk eine
Freude zu machen.

Einwecken war und ist eine traditionelle und beliebte
Form der Vorratshaltung von saisonalen Produkten oder
Lieblingsrezepten, um sie zu einem späteren Zeitpunkt
ohne großen Aufwand genießen zu können.

Da in unserer heutigen Zeit die industriell hergestellten
Nahrungsmittel immer mehr mit chemischen Farbstoffen,
Konservierungs- mitteln und Geschmacksverstärkern
versehen werden, haben natürliche ohne Zusatzstoffe
hergestellte Lebensmittel einen hohen kulinarischen und
gesundheitlichen Stellenwert.

Der Anspruch an unsere Produkte, die aus biol.
kontrolliertem Anbau bzw. artgerechter Tierhaltung
stammen, von der Beschaffung bis hin zur Zubereitung
und Konservierung unterliegt höchsten
Qualitätsanforderungen.

Gerne geben wir Ihnen Serviertipps und Rezeptideen
zum Kochen mit unseren Produkten.

Für Ihre Bestellung:

Name:	-----
Vorname:	-----
Straße:	-----
PLZ Ort:	-----
Tel.	-----
Fax:	-----
Besondere Wünsche	-----

Gerne versenden wir unsere Produkte an die von Ihnen gewünschte
Adresse per Post (Preise zuzüglich Versandkosten)

Unsere Spezialitäten zum Genießen zu Hause



Auberge
le CONCARNEAU



im

Museumshof Senne

Buschkampstr.75

33659 Bielefeld

Tel 0521/ 49 28 00 Fax. 49 33 88
e-mail: info@museumshof-senne.de

www.museumshof-senne.de

Spezialitäten vom Museumshof

Knochenschinken kg 32,00

westfälischer Knochenschinken mit Buchenholz mild geräuchert. **Stck. ca.250-500g**

Bauernspeck kg 29,50

Rückenspeck vom „Bunten Bentheimer“
mindest. 2 Jahre gelagert **Stck. ca. 300-500g**

Leberwurst 300g Stck 4,20

mittelgrobe Leberwurst nach traditionellem Senne-Rezept

Bauernpastete 250 g 6,80*

Entenpastete 250g 6,80*

mit Kürbiskernen

Wildpastete 250 g 6,80*

mit Kürbiskernen

Grützwurst 250g 4,20*

Wurstebrei kalt, ideal als Brotaufstrich

„Baeckeoffe“ 900ml 17,50+

Elsässer Eintopf mit 5 Sorten Fleisch (Tafelspitz, Kalbshaxe, Lammkeule, Eisbein, Entenkeule) und Gemüse

Grünkohl kl.Glas 1-2 Port. 6,40*

**mit Rauch-
u.Mettendchen** gr.Glas 2-3 Port. 11,80+

Rotkohl 400ml 4,20*

mit Äpfeln und 800ml 7,50+
Gänseschmalz

Dicke Bohnen kl.Glas 1-2 Port. 5,90*

mit Schweinebauch gr.Glas 2-3 Port. 10,80+

Schweine-Öhrchen 250g 5,50*

u.Schnäuzchen

süß-sauer, kalt als Sülze o.warm als Salat

Spezialitäten vom Museumshof

Canard à l'orange 1,5 l Gl 21,50+

2 x ½ Ente gebraten und mit Entenbrühe eingekocht

Confit de Canard 700ml 11,50+

« Entenkeulen »

2 Stck. gepökelte u. eingemachte Entenkeulen

Tripes à la mode de Caen 250g 7,90*

Kutteln im Wurzelsud mit Calvados

Brandade de Morue 250g 9,90*

Stockfisch-Püree

Suppen und Soßen

„Buschkamp´s“

Salatsoße 750ml 10,30

„Sie ist so lecker, man könnte sie mit dem Löffel essen“

Rotweinsoße 400ml 6,80*

Kalbsfond, Rotwein, Schalotten, Mondamin, Butter

Muschelsuppe mit Safran 400ml 9,20*

Der „Amuse Gueule“ Klassiker aus der Auberge

Soupe de Poisson 400ml 6,50*

Fischsuppe, Grundrezept wie Bouillabaisse

Spargelsuppe 400ml 5,90*

mit Spargelstücken

Kartoffelsuppe 400ml 3,90*

mit Speckstippe

Kürbissuppe 400ml 4,20*

mit Ingwer

Kräutersuppe 400ml 4,50*

mit Bärlauch und Brennnesseln

Steckrübensuppe 400ml 4,20*

Maronen-Sellerie Suppe 400ml 4,90*

Spezialitäten vom Museumshof

Bärlauchpaste 180g 5,90*

mit Pinienkernen und Parmesan,
wie Basilikumpesto zu verwenden

Gänse-Griebenschmalz 150g 3,60

100% Gänseschmalz mit Äpfeln und
Zwiebeln

Pickert im Glas 400g 4,25+

Kartoffelgratin 250g 3,20*

mit getrockneten Tomaten

Konfitüre, Kompott und Süßes

Löwenzahn-Chutney 100g 3,60

aus Löwenzahnblüten 250g 6,90*

Kartoffel-Konfitüre 180g 2,90

mit Vanille und Zimt

Kürbis-Konfitüre 250g 4,50*

mit grünem Pfeffer

Rote Grütze 250g 4,20*

mit Rhabarber

Apfelbirnen-Grütze 250g 4,20*

mit Rumrosinen

Rotweinkuchen 120g 3,50*

mit Schokoladenstücken

Tageteskuchen 120g 3,50*

plus Pfand für * klein 0,50
Einmachglas + groß 1,00

Alle Preise in €