

Unsere Aperitif-Empfehlung

Passionsfrucht-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt

Champagner Jean Valentin, Tradition Premier Cru

## Kraut & Rüben

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

\*\*\*

Bärlauch-Gnocchi mit Frühlingslauch  
und grünem Spargel

\*\*\*

Mandel-Tiramisu mit „Soft“-Löffelbiskuit  
und Passionsfrucht

## Heimat

Geräuchertes Forellenfilet,  
Senf-Gurke und pochiertem Landei

\*\*\*

Brunnenkresse-Suppe mit pochierter Felsenauster

\*\*\*

Suprême von der Maispoularde mit  
Paprika-Gulasch und Bärlauchnudeln

\*\*\*

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert  
und Schlehsorbet

# Spargel- das Königsgemüse

Spargelcrèmesuppe mit Vanille

Salat von mariniertem weißem Spargel  
mit Eismeershrimps und Zupfsalate

Stangenspargel und Lachsforelle mit Orangen-Hollandaise gratiniert

Portion frischer heimischer Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

...natur

...mit Bärlauch und Gouda überbacken

...mit Rührei

...mit westfälischen Knochenschinken

...mit Rührei und westfälischen Knochenschinken

...mit Medaillons vom Schweinefilet

...mit Kalbsrückensteak

...mit Wiener Schnitzel

...mit Lachsforelle und Sekt-Buttersauce

...mit gebratenem Rinderfilet und Spätburgunderjus

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

Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Buttermilch-Croûtons und Schafskäse

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce  
und Kräutersalaten

Crème brûlée von Gänseleber mit geräucherter Wachtelbrust,  
Kumquats und Haselnuss

Carpaccio vom Rinderfilet auf milder Pfeffercreme,  
Rucola und gehobeltem Parmesan

# Suppen

Spargelbrühe mit Kerbel

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,  
Gemüse und Kalbfleischklößchen

Bärlauchsuppe mit Shrimps

Unser neues Kochbuch ist da! „Essen statt vergessen!“ 29,90 €

# Hauptgänge

Ricotta-Spinatravioli mit Tomatensauce,  
Kräuterseitlingen und Kräutern

Gemüseacker „Oben & Unten“  
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern

Filet vom Thunfisch mit violetter Senf,  
Kaiserschoten und schwarze Tagliolini

Buschkamps Bouillabaisse-Fischeintopf mit Sauce Rouille  
kleine Portion

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,  
Blattspinat und Kartoffelpüree

Wildschweintrüben mit Dörripflaumensauce,  
schwarzer Walnuss, Wirsing und Schupfnudeln

Für 2 Personen

Côte de Boeuf vom Verler Longhornrind „Dry Aged“ mit Rotweinschalotten,  
Portweinjus, grünem Spargel und Kartoffelstampf  
Pro Person

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Unsere hausgebackenen Brote können Sie von Mittwoch bis Sonntag im  
Restaurant erwerben. Sowie am Freitag von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr und am  
Sonntag von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr in unserem Historischen Backspeicher.



## Westfälisch Genießen

Heringsstipp nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Hausgebackener Kastenpickert mit Leberwurst und Pflaumenmus

Hausmacher Sülze mit zwei pikanten Saucen und Bratkartoffeln

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,  
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

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

Dicke Bohnen mit gebratenem Schweinebauch,  
Kasseler und Bratkartoffeln

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

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,  
Remouladensauce und Bratkartoffeln

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, Kräuter-Senfsoße,  
Champignons, buntem Gemüse und Potthucke

# Dessert

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

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert  
und Schlehsorbet

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

Mandel-Tiramisu mit „Soft“-Löffelbiskuit  
und Passionsfrucht

Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
und Birnensorbet

Süße Senner Versuchung  
(Auswahl unserer leckeren Desserts)

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,  
Feigensenf und hausgebackenem Brot

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Sekt, Hausmarke „Buschkamp“

2008 Lapeyere, Jurancon, Larrieu J. Bernard

Sandemann Portwein, rot