

### Unsere Aperitif-Empfehlung

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

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

## Kraut & Rüben

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

\*\*\*

Gefüllte Gnocchi mit Sauerampfer,  
Kirschtomaten und grünem Spargel 15,50 €

\*\*\*

Rhabarber-Tarte mit Vanille-Chiboust  
und Erdbeersorbet

Menüpreis 29,00 €

## Heimat

Gebackener Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

\*\*\*

Eberleins Kräutersuppe mit Brennnessel und gerösteten Pinienkernen 7,50 €

\*\*\*

Suprême von der Maispoularde mit  
Paprika-Gulasch und Pestonudeln 21,00 €

\*\*\*

„Weiße Joghurette Edition 2017“  
Erdbeerparfait mit weißer Schokolade, Erdbeerbaiser und Joghurtcrisp

Menüpreis 44,00 €

Menüpreis ohne Suppe 38,00 €

# Feinschmecker

Schmackofatz

\*\*\*

Gebeizter Hamachi (echte Gelbflossenmakrele) mit Olivenkraut,  
Tomatengel und Rauke 15,50 €

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

\*\*\*

Wolfsbarsch mit Safransauce  
und grünem Spargel 16,00 €

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

\*\*\*

Pfifferling-Ravioli  
mit Büffel-Parmesan

\*\*\*

Feines vom Milchzicklein mit schwarzen Sommer-Trüffel,  
frischen Erbsen und Petersilienwurzelpüree  
29,50 €

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

\*\*\*

„Weiße Joghurette Edition 2017“  
Erdbeerparfait mit weißer Schokolade, Erdbeerbaiser und Joghurtcrisp

*Carte Blanche, trocken, Sektkellerei Geldermann*

\*\*\*

Petit fours

Menüpreis pro Person 67,00 €  
Weinreise zum Menü 0,1 l 31,00 €  
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 €

Gebackener Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumalat

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

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,  
Gemüse und Kalbfleischklößchen

5,40 €

Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen und Erbsenschoten

5,80 €

Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps

6,50 €

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

# Hauptgänge

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

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

Felchen aus dem Lacher See, im Ganzen gebraten,  
Kopfsalat mit Joghurtdressing und Petersilienkartoffeln  
19,50 €

Filet von der Felsenrotbarbe mit Safransauce,  
grünem Spargel und Kräuter-Quetschkartoffel  
23,50 €

Kalbszunge mit Schnittknoblauch,  
Löwenzahn-Kapern, Beinwell und geschwenkten Kartoffeln  
23,50 €

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

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

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  
10,50 €

Hausgebackener Kastenpickert mit Leberwurst und Pflaumenmus  
10,50 €

Hausmacher Sülze mit zwei pikanten Saucen und Bratkartoffeln  
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  
Erdbeeren und Vanillesauce  
7,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser  
7,50 €

Rhabarber-Tarte mit Vanille-Chiboust  
und Erdbeersorbet  
8,50 €

„Weiße Joghurette Edition 2017“  
Erdbeerparfait mit weißer Schokolade, Erdbeerbaiser und Joghurtcrisp  
9,50 €

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 €