

Tradition & Handwerk

Das ist unsere Leidenschaft und unser Bestreben. Wir legen höchsten Wert auf beste und ehrliche Lebensmittel. Sämtliche Produkte, die den Weg in unser Haus finden, sind von lokalen Herstellern oder von Lieferanten der Spitzengastronomie.

*Wir wünschen Ihnen liebe Gäste, eine schöne Zeit auf unserem Hof.
Familie Eberlein & Team*

Kraut & Rüben

Geschmolzener Ziegenkäse mit Rohrzucker-Kruste,
gepopptem BIO-Amaranth, eingelegtem Kürbis und Rucola

Bärlauch-Gnocchi mit Kirschtomaten,
Frühlingslauch, Pesto und Rucola 16,00 €

Crème brûlée Hoch 3
Tonkabohne / Schokolade-Lavendel / Lakritz

Menüpreis 32,00 €
Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat 30 Jahre Buschkamp

Lauwarm mariniertes Carpaccio von der Schweinehaxe,
Zwiebeln in zwei Texturen und Feldsalat

Geschmorte Keule vom Heckrind aus dem Johannisbachtal
Vanille-Möhren und Pommes Macaire 19,00 €

„Westfälische Götterspeise“

Menüpreis 30,00 €
Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Unsere Aperitif-Empfehlung

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“ in der Champagnerflasche
5,90 €

Spargel- das Königsgemüse

Spargelcrèmesuppe mit Vanille

6,80 €

Salat von mariniertem weißem Spargel
mit Eismeershrimps und Zupfsalate

12,50 €

Marinierter Weißer und Grüner Stangenspargel mit geräuchertem Lachs,
Orangen-Mayonnaise und Kräutersalat

14,50 €

Portion frischer heimischer Spargel mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

...natur	19,00 €
...mit Sekt-Buttersauce	21,00 €
...mit Bärlauch und Gouda überbacken	21,50 €
...mit Rührei	22,00 €
...mit westfälischen Knochenschinken	23,50 €
...mit Rührei und westfälischen Knochenschinken	26,50 €
...mit Medaillons vom Schweinefilet	27,00 €
...mit Wiener Schnitzel	29,00 €
...mit Lachsforelle und Sekt-Buttersauce	28,00 €
...mit gebratenem Kalbsfiletmedaillons und Morchelsauce	31,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken

6,80 €

Lauwarm mariniertes Carpaccio von der Schweinehaxe,
Zwiebeln in zwei Texturen und Feldsalat

11,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse mit Rohrzucker-Kruste,
gepopptem BIO-Amaranth, eingelegtem Kürbis und Rucola

12,50 €

Hausgebeizter Fjordlachs mit BIO-Lupinen-Miso,
Kartoffelerde-Joghurt und Kräutersalat

14,50 €

Gänseleberterrine mit geräuchertem Aal,
grünem Apfelgel, Briochebröseln und Feldsalat

18,00 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Spargelbrühe mit Kerbel

5,00 €

Steckrübensuppe „Lippische Ananas“ mit Schinkenstreifen

6,50 €

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.

Hauptgänge

Buchweizen-Ravioli mit Bergkäse gefüllt,
grünem Spargel, Kakao und Essigbaiser
18,50 €

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

Filet von der Dorade „Royale“ mit Sektbuttersauce,
Fenchel und geräucherte Oliven-Kartoffelbrandade
23,50 €

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

Hausgemachte Bratwurst vom Heckrind, aus der Johannisbachtal,
Fenchel-Ketchup, Feldsalat und Steckrüben-Kartoffelstampf
12,50 €

Wildschweinragout mit Wacholderbeeren geschmort,
Apfel-Rotkohl und Spätzle
21,50 €

Rosa Kalbsfilet mit Morchelsauce,
karamellisiertem grünem Spargel und Kartoffel-Tarte
26,50 €

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 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser
8,50 €

Crème brûlée Hoch 3
Tonkabohne / Schokolade-Lavendel / Lakritz
8,50 €

„Namelaka Orizaba“
Schokoladencreme, Schokoladensand und Rhabarber
9,50 €

Parfait vom Perigord-Trüffel mit Vanille,
Zartbitter-Schokolade und Mispeln
12,50 €

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

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“	Glas 10 cl 5,90 €
Messidor, Beerenauslese, Gunderloch,	Glas 5 cl 6,50 €
Sandemann Portwein, rot	Glas 5 cl 4,80 €