

## Unsere Aperitif-Empfehlung

Brombeertrinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt

7,90 €

Winzerglühwein „Feuerzauber“ vom Weingut Lergenmüller

3,60 €

## Kraut & Rüben

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

\*\*\*

Gebackene Rote Bete mit Apfel-Meerrettichschaum,  
Macaron mit Kräuterspinat 15,50 €

\*\*\*

Pistazien-Birne mit Riesling-Sabayon  
und Schokoladeneis

Menüpreis 29,00 €

## Heimat

Geräucherte Gänsebrust mit Preiselbeeren-Vinaigrette,  
Apfel-Sellerie und Feldsalat

\*\*\*

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

\*\*\*

Medaillon und Maultasche vom Schwäbisch-Hällischem Schwein  
mit Herforder-Bierjus und Gartengemüse 21,50 €

\*\*\*

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert  
und Schlehensorbet

Menüpreis 44,00 €

Menüpreis ohne Suppe 38,00 €

# Feinschmecker

## Schmackofatz

\*\*\*

Crème brûlée von Gänseleber mit Kumquats,  
geräucherter Wachtelbrust und Haselnuss 14,50 €

*2014, Pinot Grigio, Tenimenti della Scala, 0,1l*

\*\*\*

Brandade vom Stockfisch mit Radieschen  
und Kräuteröl 14,00 €

*2014, Riesling Sandstein, BIO-Vegan, Alexander Gysler, 0,1l*

\*\*\*

Rote Bete mit Apfel-Meerrettichschaum  
und Feldsalat

\*\*\*

Hirschmedaillon mit Cranberries,  
Wirsing und Schupfnudeln 28,50 €

*2009, "Bronzinelle", Château Saint Martin de la Garrigue, 0,1l*

\*\*\*

Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
karamellisierter Sous Vide-Ananas und Blutorangensorbet 10,50 €

## Portwein

\*\*\*

## Petit fours

5-Gang Menü pro Person 67,00 €

Weinreise zum Menü 25,00 €

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 €

Feldsalat mit eingelegtem Kürbis,  
Buttermilch-Croûtons und Schafskäse

9,50 €

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,  
Sanddornhonig und Mesclumsalat

10,50 €

Gebeizter echter Hamachi mit Sesam-Wakamesalat,  
Buchweizen-Popcorn und Rucola

14,50 €

Crème brûlée von Gänseleber mit geräucherter Wachtelbrust,  
Kumquats und Haselnuss

14,50 €

Pastrami-„Sandwich“ vom Wagyu-Rind und Buttermilchtoast,  
Trüffelölcrème und Kräutersalaten

16,50 €

## Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,  
Gemüse und Kalbfleischklößchen

5,40 €

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

5,50 €

Spinatcrèmesuppe mit Shrimps

6,50 €

Sie möchten etwas „Lust am Genuss“ Verschenken?  
Unsere Gutscheine sind das ideale Geschenk für das ganze Jahr.

# Hauptgänge

Gemüse-Curry mit confierten Kirschtomaten,  
Zuckerschoten, Kräutern und Duftreis  
14,50 €

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

Filet vom Fjordlachs mit Petersilienwurzelsauce,  
frittiertem Rucola und Nudelrisotto  
23,50 €

Atlantik-Hummer mit Champagnersauce,  
Wildkräuterspinat und Wildreis  
Halber Hummer 19,50 €  
Ganzer Hummer 36,50 €

Buschkamp´s Bouillabaisse-Fischeintopf mit Sauce Rouille  
23,50 €  
kleine Portion 18,50 €

Gebratene Gänseleber mit Pankobröseln,  
geschmorten Zwiebeln, Blattspinat und Kartoffelpüree  
19,50 €

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

Gegrilltes Kinn vom Iberico-Schwein (Sous Vide) mit Jus,  
Ratatouille und Safrannudeln  
23,50 €

Mufflon mit Berberitzen-Lakritz-Jus,  
Sellerie und Süßkartoffelpüree  
26,50 €



## 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 €

Westfälischer Grünkohl mit Rauchenden,  
Mettenden und Bratkartoffeln  
14,50 €

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

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,  
Remouladensauce und Bratkartoffeln  
23,50 €

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

# Dessert

„Westfälische Götterspeise-Winter-Edition“  
mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnengrütze und Pumpernickel  
5,50 €

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert  
und Schlehsorbet  
7,00 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser  
7,50 €

Pochierte Pistazien-Birne mit Riesling-Sabayon  
und Schokoladeneis  
7,50 €

Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
karamellierter Sous Vide-Ananas und Blutorangensorbet  
10,50 €

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