

Unsere Aperitif-Empfehlung

Brombeertrinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt
7,90 €

Champagner Jean Valentin, Tradition Premier Cru
9,90 €

Kraut & Rüben

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel,
Sanddornhonig und Mesclumalat

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

Mandel-Tiramisu mit „Soft“-Löffelbiskuit
und Passionsfrucht

Menüpreis 29,00 €

Heimat

Geräuchertes Forellenfilet,
Senf-Gurke und pochiertem Landei 12,00 €

Kompott vom Jagdhasen mit Boskop 9,50 €

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 Dörripflaumensauce,
schwarzer Walnuss, Wirsing und Schupfnudeln 28,50 €

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

Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
und Birnensorbet

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 €

Wildconsommé mit Pistazien-Quarkklößchen

6,50 €

Spinatcrèmesuppe mit Shrimps

6,50 €

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

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 weißen Heilbutt mit violetter Senf,
Lauch und Rote Bete-Ravioli
27,50 €

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 €

Hirschragout mit Wacholderbeeren-Rahmsauce,
Apfel-Rotkohl und Spätzle
17,50 €

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

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

Rumpsteak mit Rotweinschalotten,
Sonnenblumencreme, Rote Bete und Püree
27,50 €



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 €

Mandel-Tiramisu mit „Soft“-Löffelbiskuit
und Passionsfrucht
8,50 €

Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
und Birnensorbet
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 10 cl 4,90 €
2008 Lapeyere, Jurancon, Larrieu J. Bernard	Glas 5 cl 4,60 €
Sandemann Portwein, rot	Glas 5 cl 4,80 €