

Unsere Aperitif-Empfehlung

Mispel-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt

8,90 €

Winzerglühwein „Feuerzauber“ vom Weingut Lergenmüller

3,60 €

Kraut & Rüben

Ziegenfrischkäse-Praline mit BIO-Amaranth,
Kürbis-Aprikosen-Sorbet und Rucola

Oliven-Gnocchi mit Artischocken,
Kirschtomaten und Büffel-Parmesan 16,00 €

„Crème brûlée mit Mädesüß aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet

Menüpreis 29,00 €

Heimat

Marinierter Kalbstafelspitz
mit leichter Kürbiskern-Vinaigrette und Rapunzel

Geröstete Petersilienwurzelsuppe mit Schinkenstreifen 6,50 €

„Poularde und sein Futter“ - Maispoulardenbrust mit
gegrilltem Mini-Mais und Tomaten-Kartoffelnocken 21,00 €

Hefe-Parfait mit kristallisiertem Honig
und Vanille-Zwetschgenröster

Menüpreis 44,00 €

Menüpreis ohne Suppe 38,00 €

Feinschmecker

Schmackofatz

Gebeizte Fjordlachsforelle im Sud von Datterino-Tomaten,
Basilikumeis und Friseé 15,50 €

*2016, Sauvignon Blanc, Bio- Vegan, trocken
Lukas Kesselring, Pfalz*

Jacobsmuscheln mit Safransauce
und Zuckerschoten 18,00 €

2015, „Illusion“- Blanc de Noir, trocken, Gies-Düppel, Pfalz

Steinpilz-Ravioli mit Büffel-Parmesan

Hirschrücken, aus heimischer Jagd, mit Holunderbeeren-Jus,
Pak Choi und Süßkartoffelpüree
29,50 €

2011, Tempranillo- Cabernet Sauvignon, trocken, Torre Oria, Crianza

74 % Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegten Quitten und Quittensorbet
10,50 €

Messidor, Beerenauslese, Gunderloch, Rheinhessen

Petit fours

Menü pro Person 67,00 €

Weinreise zum Menü 31,00 € (0,1 l)

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 €

Ziegenfrischkäse-Praline mit BIO-Amaranth,
Kürbis-Aprikosen-Sorbet und Rucola

12,50 €

Marinierter Kalbstafelspitz
mit leichter Kürbiskern-Vinaigrette und Rapunzel

14,00 €

Crème brûlée von Gänseleber mit Zartbitterschokolade,
Kumquats und Soft-Biskuit

14,50 €

Lauwarmer Salat von der Ente
mit Rote Bete und Rettich

16,50 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Steinpilzcremesuppe mit Crôutons

7,50 €

Suppe vom Hokkaido-und Butternutkürbis mit gebackenem Enten-Strudel

8,50 €

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

Hauptgänge

Gegrillter Hokkaido-Kürbis und Gnocchi mit Hibiscus-Meersalz,
Orangen und Kräuterseitlingen
18,50 €

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

Ganze Senne-Forelle mit Panko-Knusperbutter,
Blattsalat und Petersilienkartoffeln
19,50 €

Filet vom Steinbutt mit Portwein-Trüffel,
Zuckerschoten und Pappardelle
32,50 €

Sanft geschmorte Short Ribs vom Weiderind mit geräucherten Paprikalack,
Wurzelgemüse und Süßkartoffel-Pommes frites
24,50 €

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

Freiland-Gans von Baumhövers Hof mit Beifußjus,
Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen
36,50 €

Für 2 Personen

Gegrilltes Tomahawk Steak „Dry Aged“ vom Irischen Rind mit Burgunderjus
Pro Person 42,00 €

Wählen Sie dazu ihre Beilagen bitte selbst!

Süßkartoffel-Pommes frites 3,50 €
Bratkartoffeln 3,50 €
Potthucke 3,50 €

Buntes Gemüse 3,50 €
Gemischter Salat 5,50 €
Kürbisgemüse 4,50 €



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 €

Hausgemachte Hirschbratwurst mit Dörripflaumen-Ketchup,
Feldsalat und Pumpernickel-Kartoffelstampf
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, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln
23,50 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, Kräuter-Senfauce,
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 mit Mädesüß aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet
7,50 €

Hefe-Parfait mit kristallisiertem Honig
und Vanille-Zwetschgenröster
9,50 €

74 % Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegten Quitten und Quittensorbet
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 €