

Unsere Aperitif-Empfehlung

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

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

Winzerglühwein „Feuerzauber“ vom Weingut Lergenmüller
3,60 €

Kraut & Rüben

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

Gemüse-Curry mit Kokos,
Duftreis und Trompetenpilzen 16,00 €

„Crème brûlée“ mit Tonkabohnen aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet

Menüpreis 29,00 €

Heimat 30 Jahre Buschkamp

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

Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, mit Orangen-Pfeffersauce,
Vanille-Möhren und Pommes Macaire 19,00 €

Apfel-Birnengrütze mit hausgemachtem Pumpernickel-Eis

Menüpreis 30,00 €

Feinschmecker

Schmackofatz

Geflämmter Kaisergranat (echter Scampi) mit Hummermayonnaise,
Salzzitrone, Linsen und Friseé 18,50 €

2015, Chardonnay, Q.b.A. trocken, Baron de Rothschild, Bordeaux

Kaninchenkompott 12,00 €

2015, "Kalkstein"- Riesling, Q.b.A. trocken, Gieß-Düffel, Pfalz

Steinpilz-Ravioli mit Parmesan

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

*2015, Lambrusco Grasparossa die Castelveto, DOC,
Villa di Corlo, Bologna-Italien*

Vacherin Mont d'Or mit Holunderblüten-Senfeis

74 % Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegten Quitten und Birnen-Kardamom-Sorbet

Sandemann, Portwein rot

Petit fours

Menüpreis pro Person 75,00 €

Weinreise zum Menü 35,00 € (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 €

Gebratene Gänseleber mit Gewürz-Milchreisschaum,
Birnenchutney und Rapunzelsalat

10,50 €

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 €

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 €

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Gänsebrust

8,50 €

Suppe vom Hokkaido-und Butternutkürbis mit steirischem Kernöl

6,50 €

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 €

Zanderfilet mit Hummersauce,
Champagnerkraut und Kräuter-Quetschkartoffeln
23,50 €

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit Senfsaatsauce,
Süßkartoffelpüree und schwarze Nudeln
28,00 €

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

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

Hirschschnitzel aus der Keule mit Panko und Moosbeeren,
Rosenkohl und Spätzle
28,50 €

Gegrilltes Filet vom BIO-Rind mit Blutwurst vom Duroc-Schwein,
Burgunderjus
winterlichem Gemüse und Kerbelknollenpüree
32,50 €

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



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, 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 mit Tonkabohnen aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet
7,50 €

Tarte mit Passionsfrucht-Valrhona-Ganache
und Glühwein-Butter-Eis
9,50 €

74 % Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegten Quitten und Birnen-Kardamom-Sorbet
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

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 €