

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

Burrata (Mozzarella) mit alten Tomatensorten,
Aceto Balsamico und Natives Olivenöl

Sommer-Trüffel-Tortelloni mit Parmesan,
Steinpilzpüree und Spitzkohl 18,50 €

BIO-Chiasamen Pudding
mit Holunderblüten-Sektsüppchen und Kirschsorbet

Menüpreis 32,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat 30 Jahre Buschkamp

Lauwarmer Salat vom Ochsenmaul mit Kalbsjus,
Radieschen-Schnittknoblauch-Vinaigrette und Feldsalat

Maispouardenbrust mit Verbene,
buntem Gemüse und Süßkartoffelpüree 21,00 €

Ziegenquarkschnitte mit Schokoladenbiskuit, Holunder und Kaffeegelee

Menüpreis 30,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Unsere Aperitif-Empfehlung

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“ in der Champagnerflasche
0,1 l | 5,90 €

Senner Holunderblütentrunk mit Secco
0,1 l | 3,50 €

Dein Bielefelder Koch-Quintett

5 Restaurants * 5 Menüs * 5 Monate

Schmackofatz

Bienenstich von der Gänseleber
BIO-Gänseleber / Petersileincrème / Crumil / Friséé

Pfifferlings-Ravioli / Kabeljau

Geschmorte Rinderbacke „Sous Vide“
Burgunderjus / Bimi / Selleriepüree

Ü-Ei
Zartbitterschokolade / Himbeeren / Rose / Peta Zeta

Menüpreis 70,00 €

inklusive begleitender Weine oder Biere
Auf Wunsch Alkoholfreie Getränkebegleitung

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken

6,80 €

Bunter Gartensalat mit Tomaten, Schafskäse,
Bio-Leinöl und Buttermilch-Croutons

9,50 €

Lauwarmer Salat vom Ochsenmaul mit Kalbsjus,
Radieschen-Schnittknoblauch-Vinaigrette und Feldsalat

11,50 €

Fjordlachs mit Tannenschösslingen gebeizt, Stachelbeerpüree,
schwarzem Sesam und Kräutersalat

14,50 €

Atlantik-Hummer mit Passionsfrucht,
Vanille-Portweinfond und Erbsenpüree

21,00 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Süppchen aus Eberleins Kräutergarten mit Brennnessel
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

5,00 €

Sauerampfersuppe mit pochiertem BIO-Landeier

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

Sautierte Pfifferlinge in Rahm mit Kräutern
und Spinatbandnudeln

19,50 €

Kleine Portion 15,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern

17,50 €

Filet von der Fjordforelle mit Krustentiersauce,
Pesto-Zucchini und schwarzen Bandnudeln

22,50 €

Wolfsbarsch in der Meersalzkruste, Nuss-Butter,
Fenchel und Petersilienkartoffeln

32,00 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,
Blattspinat und Kartoffelpüree

22,50 €

Lammrücken mit Currykraut, Jus,
Ratatouille und gebratener Quetschkartoffel

28,50 €

Rosa Kalbsfilet mit Pfifferlingen,
Wildkräuterspinat und Kartoffel-Tarte

28,50 €

Gegrilltes Rinderfilet mit Portweinjus,
Pfannengemüse und Brunnenkresse-Speck-Püree

32,50 €

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-Senfsoße,
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 Erdbeersorbet
„Mädesüß ist eine Wildpflanze mit ganz zartem Mandelaroma“
8,50 €

BIO-Chiasamen Pudding
mit Holunderblüten-Sektsüppchen und Kirschsorbet
8,50 €

„Namelaka Orizaba“
Schokoladencreme, Veilchen, Schokoladensand und Blaubeeren
9,50 €

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 €