

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

„Ackergold“, Bamberger Hörnchen mit Kartoffelcreme,
Waldsauerampfer, Mispeln und Liebstöckel 15,00 €

Spaghetti-Kürbis mit cremigem Mozzarella,
Kürbisgel und Kaffeeöl 18,50 €

Tarte vom Weinbergpfirsich mit Cassiscrème und Vanilleeis

Menüpreis 39,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat 30 Jahre Buschkamp

Reibekuchen mit Schmand, Wildkräutersalat und gezupfter Räucherforelle

Geschmorte Lammstelze mit Thymian,
gebratenem Blumenkohl und Potthucke 19,00 €

Omas Schokoladenterrine mit Vanillesauce

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 €

Feinschmecker

Schmackofatz

Bienenstich von BIO-Gänseleberparfait
mit Petersiliencrème, kristallisiertem Honig und Friseé

Gefüllte Roscoff-Zwiebel mit Spanferkelbäckchen

Thunfisch und Pulpo mit Spaghetti-Kürbis

Geschmorte Rinderbacke „Sous Vide“ mit Burgunderjus,
Bimi und Selleriepüree

Burrata mit Tannenschösslingsorbet

„Topsy Cake“

Beschwipste Brioche mit Muscovado-Zucker
und pochiertem Weinbergpfirsich

Menüpreis 79,00 €
Weinreise 39,00 €
Alkoholfreie Begleitung 18,00 €

Menü 4 Gängen 52,00 €
Weinreise klein 26,00 €
Alkoholfreie Begleitung 13,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken

6,80 €

Bunter Gartensalat mit getrockneten Feigen, Schafskäse,
Bio-Leinöl und eingelegtem Kürbis

9,50 €

Sautierte Lammnieren,
Schnittlauch-Linsen und Feldsalat

10,50 €

Carpaccio vom Kalbsfilet mit BIO-Arganöl, Kapernäpfel,
gehobeltem Parmesan und Rucola

15,00 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Süppchen aus Eberleins Kräutergarten mit Brennnessel
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

5,00 €

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl

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 €

Lachsmedaillon mit Rieslingsauce,
Butternut-Kürbis und Belugalinsen

23,00 €

Kabeljaufilet mit Nusskruste und Bouillabaisse-Sud,
Blattspinat und Kräuter-Quetschkartoffeln

28,00 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,
Blattspinat und Kartoffelpüree

22,50 €

„Sauerei“ - Das feinste vom Juvenilferkel mit Kümmeljus,
Spitzkohl und Kartoffel-Steckrübenstampf

25,50 €

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

Heringstipp nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln
10,50 €

Hausgebackener Kastenpickert mit Leberwurst und Pflaumenmus
10,50 €

Hausmacher Sülze mit zwei pikanten Saucen und Bratkartoffeln
12,50 €

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 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln
17,50 €

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 Verbene aromatisiert
„Verbene steht bei uns im Kräutergarten, deren feiner,
frischer Duft auch an Zitrone erinnert.“
8,50 €

Omas Schokoladenterrine mit Vanillesauce
8,50 €

Tarte vom Weinbergpfirsich mit Cassiscreme und Vanilleeis
10,00 €

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 €