

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 €

„Topsy Cake“ mit pochiertem Weinbergpfirsich 10,50 €

Gebäck

Menüpreis 39,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat 30 Jahre Buschkamp

Filet vom Rauchmatjes mit Rucolasaft, Rote Bete und Apfel

Gulasch vom Heckrind aus dem Johannisbachtal,
buntem Gemüse und Kartoffel-Steckrübenstampf 19,00 €

Hefeparfait mit kristallisiertem Honig und Zwetschgenröster

Gebäck

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 €

Winzerglühwein „Feuerzauber“ vom Weingut Lergenmüller
3,60 €

Feinschmecker

Schmackofatz

Kaisergranat mit Passionsfruchtessig, gebackenem Kalbskopf,
Rucola-Saft und Friseé 18,00 €

Roscoff-Zwiebel im Meersalz gegart, mit gezupftem Kalbsragout 12,00 €

Thunfisch und Pulpo mit Spaghetti-Kürbis 16,00 €

Rosa Hirschrücken mit Gewürzkakao und Holunderbeeren,
Erbsenpüree und Topinambur 29,50 €

Burrata mit Tannenschösslingsorbet 4,50 €

„Mich juckt der Hafer“ - BIO-Hafer³

Hafer-Macaron / Apfel-Hafereis / Hafer-Schokoladenganache / Mispel
10,50 €

Gebäck

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 €

Feldsalat mit getrockneten Feigen, Schafskäse,
Bio-Leinöl und eingelegtem Kürbis

10,50 €

Gänseleberparfait mit eingelegten Maronenpilzen,
schwarzen Walnüssen, Brioche und Zupfsalat

14,50 €

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

15,00 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Consommé von Edelfischen
mit Pernod, Gemüsestreifen und Fischklößchen

7,00 €

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 Mini-Auberginen mit Olivenkraut,
Kirschtomaten, Bandnudeln und gehobelem Parmesan

16,50 €

Kleine Portion 12,50 €

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

17,50 €

Filet vom Spiegelkarpfen im Gemüsesud,
Blattspinat und Kartoffelschnee

21,00 €

Thunfischfilet mit Hibiscus-Meersalz im Bouillabaisse-Sud,
Mini-Patisson und Pappardelle

28,00 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,
Blattspinat und Kartoffelpüree

22,50 €

„Feines vom Heckrind“

Filet und Ragout von der Beinscheibe,
Gemüse, Sonnenblumenkernpüree, Frischkäse-Gnocchi

36,00 €

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

36,50 €

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 €

Westfälischer Grünkohl mit Rauchenden,
Mettenden und Bratkartoffeln
14,50 €

„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-Senfsauce,
Champignons, buntem Gemüse und Potthucke
22,50 €

Dessert

„Westfälische Götterspeise“ - „Winter Edition“
mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnengrütze und Pumpernickel
5,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser
8,50 €

Hefeparfait mit kristallisiertem Honig und Zwetschgenröster
8,50 €

Omas Schokoladenterrine mit Vanillesauce
8,50 €

„Topsy Cake“
Beschwipste Brioche mit Muscovado-Zucker
und pochierem Weinbergpfirsich
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 €