

# 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

Ziegenfrischkäse im Briochemantel,  
Buchweizenhonig und Feldsalat 12,50 €

\*\*\*

Rote Bete-Maultaschen mit Panko-Bröseln,  
Gemüse und Champignons 17,50 €

\*\*\*

„Topsy Cake“ mit pochiertem Weinbergpfirsich 10,50 €

\*\*\*

Gebäck

Menüpreis 39,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

## Heimat 30 Jahre Buschkamp

Filet vom Rauchmatjes mit 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 €

Glühwein-Sekt  
0,1 l | 6,20 €

## Feinschmecker

### Schmackofatz

\*\*\*

Flusskrebse mit gebackenem Kalbskopf  
und Balsamico-Linsen 18,00 €

\*\*\*

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

\*\*\*

Seeteufelbäckchen im schwarzen Olivenöl confiert 16,00 €

\*\*\*

Rosa Rehrücken mit Kirschessigjus,  
Erbsenpüree und getrüffelten Pappardelle 34,00 €

\*\*\*

Tannenschösslingsorbet mit Olivenölkäse 5,50 €

\*\*\*

„Mich juckt der Hafer“ - BIO-Hafer<sup>3</sup>  
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 €

Kartoffelsuppe mit geräucherter Entenbrust und Mohn

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

Pfifferlings-Ravioli mit Spaghetti-Kürbis,  
Sonnenblumenkernpüree und Kaffeeöl  
18,50 €

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

Filet vom Saibling mit violetter Senf,  
Blattspinat und Kartoffelschnee  
21,00 €

Thunfischwürfel mit Hibiscus-Meersalz und Reis-Miso,  
Zuckerschoten, Kirschtomaten und schwarzen Nudeln  
21,00 €

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

Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholderbeeren,  
Apfel-Rotkohl und Spätzle  
23,00 €

„Feines vom Heckrind“  
Filet und Ragout von der Beinscheibe,  
Gemüse, Brunnenkressepüree und Frischkäse-Gnocchi  
36,00 €

## 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 €