

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 €

„Tipsy Cake“ mit pochiertem Weinbergpfirsich 10,50 €

Gebäck

Menüpreis 37,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat

Knuspriger Gänse-Strudel mit Linsen, Apfel-Vinaigrette und Feldsalat

Petersilienwurzelsuppe mit kalt geräuchertem Saibling

Brust vom Schwarzfederhuhn,
Spitzkohl und Pumpernickel-Kartoffel 24,00 €

Geflammtes Schmandtörtchen mit Brombeersorbet

Gebäck

Menüpreis 45,00 €

3 Gänge Menü ohne Suppe 37,00 €

Weinbegleitung zum Menü 23,00 €

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 €

Gebratenes Lammbraten mit brauner Butter 14,00 €

Seeteufelbäckchen im schwarzen Olivenöl confiert 16,00 €

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

Tannenschösslingsorbet mit Olivenölkäse 5,50 €

Goldsuche

„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 Buschkamps Hausdressing, Schafskäse,
Granatapfelkernen und BIO-Leinöl

10,50 €

Gänseleberparfait mit eingelegten Maronenpilzen,
schwarzen Walnüssen, Brioche und Zupfsalat

14,50 €

Pastrami- „Sandwich“ vom Wagyu-Rind mit Trüffelöl-Mayonnaise,
Kapern und Kräutersalat

16,00 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Maronen-Selleriesuppe
mit Streifen vom hausgeräucherten Hirschschinken

7,50 €

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

Nudel-Bonbons mit Ricotta und Spinat gefüllt,
Roquefortsauce
18,50 €

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

Zanderfilet mit Zitronengras,
Linsen und Pariser Kartoffeln
23,00 €

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit Senfsaat,
Zuckerschoten, Kirschtomaten und schwarzen Nudeln
26,00 €

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

Hirschschnitzel aus der Keule mit Panko und Cranberry,
Spitzkohl und Spätzle
25,00 €

„Feines vom Bielefelder-Heckrind“
Gegrilltes Rumpsteak mit Jus,
jungem Gemüse und Brunnenkresse-Püree
28,00 €

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-Senfsoße,
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 €