

# 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 dem Museumshof Senne.*  
*Familie Eberlein & Team*

---

## Kraut & Rüben

Büffel-Mozzarella mit alten Tomatensorten,  
Basilikum, Aceto Balsamico und Nativen Olivenöl 10,50 €

\*\*\*

Buchweizen-Ravioli mit Bergkäse gefüllt,  
Gemüse und Buchweizen-Popcorn 17,50 €

\*\*\*

Dreierlei Sorbet-Auswahl mit frischen Früchten 8,50 €

\*\*\*

Gebäck

Menüpreis 35,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

## Heimat

Lauwarmer Ochsenmaulsalat mit Senf-Kresse-Kartoffelsalat und Rapunzel 12,50 €

\*\*\*

Lauchsuppe mit kalt geräuchertem Saibling 7,00 €

\*\*\*

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

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Quark-Biskuiteis

\*\*\*

Gebäck

Menüpreis 45,00 €

3 Gänge Menü ohne Suppe 37,00 €

Weinbegleitung zum Menü 23,00 €

## Unsere Aperitif-Empfehlung

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

Holunderblüten-Bowle mit Erdbeeren  
0,2 l | 6,90 €

## Feinschmecker

### Schmackofatz

\*\*\*

Rote Wildgarnele mit gebackenem Kalbskopf  
und Balsamico-Linsen 18,00 €

\*\*\*

Kalbsbries mit Mango-Jus und Erbsenpüree 15,00 €

\*\*\*

Knurrhahnfilet mit Muschelsauce und roter Mangold 16,00 € / 28,00 €

\*\*\*

Rosa gebratene Rehkeule mit Kirschessig-Jus  
Wirsing und Kartoffel-Krapfen 29,00 €

\*\*\*

Olivenöl-Käse aus Kreta mit salzigen Bröseln, Oliven und Sauerampfer 7,50 €

\*\*\*

„Goldsuche“

\*\*\*

Namelaka Orizaba

Schokoladencreme / Rhabarber / Rhabarbersorbet  
10,50 €

\*\*\*

Gebäck

Menüpreis 85,00 €

Weinreise 39,00 €

Alkoholfreie Begleitung 18,00 €

4 Gänge Menü 52,00 €

Weinreise klein 26,00 €

Alkoholfreie Begleitung 13,00 €

## Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen  
Knochenschinken  
6,80 €

Büffel-Mozzarella mit alten Tomatensorten,  
Basilikum, Aceto Balsamico und Nativen Olivenöl  
10,50 €

Salat von Acker- und Wildkräutern mit sautierten Pfifferlingen  
13,50 €

Bunter Gartensalat mit Wildkräutern  
sautierten Aprikosen und Ziegenkäse und Sonnenblumenkernen  
12,50 €

Tatar vom Weiderind mit Frischkäse,  
Olivenöleis und Kräutersalat  
16,00 €

## Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,  
Gemüse und Kalbfleischklößchen  
6,50 €

Süßkartoffelsuppe mit Garnele mit kandiertem Orangenpulver  
6,90 €

Lachscremesuppe mit Lachsklößchen und Dill  
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 Tagliatelle

19,50 €

Kleine Portion 15,50 €

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

17,50 €

Seeteufel-Medaillon mit Balsamico-Schaum,  
Ratatouille und Bandnudeln

27,50 €

Kabeljaufilet mit Bouillabaisse-Sud,  
Kaiserschoten und schwarze Nudeln

16,00 € / 28,00 €

Flank-Steak vom US Beef (Sous Vide) mit Spätburgunderjus,  
junges Gemüse und Bärlauch-Pesto-Püree

24,00 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,  
Blattspinat und Kartoffelpüree

22,50 €

Lackierte Wachtel, aus dem Ofen, mit Sommer-Trüffel,  
jungem Gemüse und Ricotta-Cannelloni

26,50 €

Gegrilltes Kinn vom Iberico-Schwein mit Roter Wildgarnele  
Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

27,00 €

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 €

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

# Dessert

„Westfälische Götterspeise“  
mit Vanille-Stippmilch, Roter Beerengrütze und Pumpernickel  
5,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser  
8,50 €

Frische Erdbeeren mit Quark-Biskuiteis  
7,50 €

„Himbeer-Jogurette“ mit weißer Valrhona-Schokolade Opalys,  
Himbeer-Parfait / Minze / Joghurt-Baiser  
9,50 €

„Namelaka Orizaba“  
Schokoladencreme / Schokoladensand / Rhabarber / Rhabarbersorbet  
10,50 €

Süße Senner Versuchung  
(Auswahl unserer leckeren Desserts)  
18,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,  
Trüffel-Honig 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 €