

# Menüs

*Lust am Genuss*

MUSEUMS HOF  
SENNE BIELEFELD



Auberge  
le CONCARNEAU



Buschkamp  
Keller

  
**BACKSPEICHER**  
*Museumshof Senne*

**Historisches Gasthaus Buschkamp**  
Drei-Gang-Menüs

**Menü 1**

Westfälische Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

\*\*\*

Gepökelte und kross gebratene Entenkeule  
mit Rotkohl und Kartoffelknickern

\*\*\*

Stippmilch mit frischen Früchten

Euro 26,50

---

**Menü 2**

Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Mohn

\*\*\*

Westfälischer Pfefferpotthast mit eingelegten Gemüsen und Salzkartoffeln,  
dazu kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Omas Schokoladenterrine mit Vanillesoße

Euro 27,50

---

**Menü 3**

Reibepfannekuchen mit Bauernschmand und Schinkenstreifen

\*\*\*

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit Kräutersenfsoße,  
Champignons, buntem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

Euro 32,50

---

**Menü 4**

Bunter Gartensalat mit Räucherfischen, frischen Kräutern und Sprossen

\*\*\*

Geschmorte Senner Heidelammkeule mit grünen Bohnen  
und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

„Westfälische Götterspeise“ mit Stippmilch, Beerenkompott  
und Buschkamps-Pumpnickel

Euro 34,00

## **Historisches Gasthaus Buschkamp**

### Vier-Gang-Menüs

#### **Menü 1**

Blattsalate mit Streifen von gebratener Lachsforelle  
und grünen Linsen

\*\*\*

Kremsüppchen vom jungen Lauch

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Estragonsoße,  
buntem Wurzelgemüse und Kartoffelzopf

\*\*\*

Crème brûlée

Euro 38,00

---

#### **Menü 2**

Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenkompott

\*\*\*

Süppchen aus dem Kräutergarten

\*\*\*

Rosa Lammrücken mit milder Knoblauchsoße,  
Ratatouille und Maispolenta

\*\*\*

Überbackenes Beerenkompott mit Vanilleeis

Euro 46,00

---

#### **Menü 3**

Gebeizter Lachs mit Limonenmarinade,  
Blattsalat und kleiner Kartoffelrösti

\*\*\*

St. Pierre mit Kräuter-Gemüsecreme und Spinat

\*\*\*

Hirschkalbsrücken mit schwarzer Johannisbeersauce,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln

\*\*\*

Geeiste Krokantpyramide  
mit exotischem Obstsalat und Vanillesauce

Euro 53,00

**Historisches Gasthaus Buschkamp**  
Fünf-Gang-Menüs

**Menü 1**

Rehsalat mit Waldpilzen

\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikum und Quarknocken

\*\*\*

Seezungenfilet mit Hummersoße und Blattspinat

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersoße,  
dazu Möhren, Mandelbrokkoli und Kräuter-Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Karamelierte Zitrontarte auf Schokoladenbisquit  
mit Moccasoße

Euro 58,00

---

**Menü 2**

Salat mit gebratenen Jacobsmuscheln und Wildkräutern

\*\*\*

Kaninchenessenz mit Pfannekuchenstreifen

\*\*\*

Wolfsbarsch mit Safransauce

\*\*\*

Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße,  
geschmortem Stiftsgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Mangofächer auf Karamelmus  
mit Passionsfruchtsorbet

Euro 62,00

Die Gemüsebeilagen können je nach Marktangebot variieren  
Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl!  
Gern stellen wir Ihnen auch individuell Ihr Menü zusammen