

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 €

„Matcha“ Grüntee-Brownie mit Schmand und Brombeersorbet 8,50 €

Gebäck

Menüpreis 35,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat

Lauwarmer Salat von der Ochsenzunge mit Senf-Kresse-Kartoffelsalat 12,50 €

Suppe von violetten Karotten mit gerösteten Sonnenblumenkernen 6,00 €

Gezupftes Paderborner Landschwein mit Thymian,
jungem Gemüse und Perlgrauen 24,00 €

Dreierlei Sorbet-Auswahl mit frischen Früchten 8,50 €

Gebäck

Menüpreis 45,00 €

3 Gänge Menü ohne Suppe 37,00 €

Weinbegleitung zum Menü 23,00 €

Unsere Aperitif-Empfehlung

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition“ in der Champagnerflasche gereift

0,1 l | 5,90 €

Kirsch-Gewürztagetes-Hugo

0,2 l | 6,50 €

Dein Bielefelder Koch-Quintett

5 Restaurants * 5 Menüs * 5 Monate

Schmackofatz

Pastrami – „Sandwich“ vom Wagyu-Rind

Trüffelöl-Mayonnaise / Buttermilch-Toast / Kapern / Kräutersalat

„Frühlingsrolle“

Zander / Hummer / Sesam-Joghurt / Soja

Bäckchen vom Duroc Schwein „Sous Vide“

Jus / Pfifferlinge / Brunnenkresse-Püree

„Mich juckt der Hafer“

Haferschokolade / Hafer-Macaron / Hafer-Apfeleis

Menüpreis 70,00 €

inklusive begleitender Weine oder Biere

Auf Wunsch erhalten Sie eine Alkoholfreie Getränkebegleitung

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 €

Suppe aus Eberleins Kräutergarten mit Brennnessel und Garnele

6,90 €

Consommé vom Lamm mit Ricotta-Cannelloni und Gemüsestreifen

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 €

Zanderfilet mit Balsamico-Schaum,
Rahmkraut und Kräuter-Quetschkartoffeln

27,50 €

Ostsee-Makrele, im Ganzen gebraten,
Dill-Gurken und geräucherten Kartoffelstampf

19,50 €

Steak aus der Keule vom Wagyu-Beef (Sous Vide) mit Spätburgunderjus,
junges Gemüse und Pesto-Püree

26,00 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,
Blattspinat und Kartoffelpüree

22,50 €

Rosa Lammkarree mit Currykraut-Jus
Ratatouille und Kartoffelgratin

29,50 €

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

Heringsstipp 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 €

Dreierlei Sorbet-Auswahl mit frischen Früchten
8,50 €

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

„Namelaka Orizaba“
Schokoladencreme / Schokoladensand / Blaubeeren / Blaubeereis
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 €