

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

Marinierte Rote Bete mit Haselnuss-Vinaigrette,
eingelegten Quitten und Feldsalat 8,50 €

Sellerieschnitzel mit Panko, fermentierter Karotten-Senfsauce,
Süßkartoffelpüree und buntem Gemüse 19,50 €

Gateau von Blutorangen mit Mandelmilcheis 10,50 €

Gebäck

Menüpreis 35,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat

Marinierte Lammzunge mit Schnittlauch-Tannensprossenessig-Vinaigrette 12,50 €

Steckrübensuppe „Lippische Ananas“ mit Strudel vom Gänseklein 7,00 €

Geschmortes Schweinebäckchen,
buntem Gemüse und Brunnenkresse-Kartoffelpüree 22,00 €

Apfel-Gratin mit Preiselbeer-Biskuit-Eis 7,00 €

Gebäck

Menüpreis 45,00 €

3 Gänge Menü ohne Suppe 37,00 €

Weinbegleitung zum Menü 23,00 €

Alkoholfreie Getränkebegleitung 13,00 €

Unsere Aperitif-Empfehlung

Mispel-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt
0,1 l | 8,90 €

„Guilty Gin Tonic“, voller Geschmack-0% Alkohol
0,2 l | 8,50 €

Feinschmecker-Menü

Schmackofatz

Pastrami vom Wagyu-Beef mit Vadouvan-Mayonnaise,
frittierten Kapern und Kräutersalat 18,00 €

Muscheln im Weißwein-Safranfond mit Gemüsestreifen 16,00 €

Gegrillter Pulpo mit schwarzem Knoblauch,
getrockneten Tomaten und Nudel-Risotto 18,00 €

Das Beste vom Juvenilferkel mit Majoran-Jus
fermentierte Karotten und Kartoffelkrapfen 28,50 €

Leck mich doch!

Camembert mit Kürbis-Aprikose und Brösel 9,50 €

Parfait vom Perigord-Trüffel mit Vanille
und Kürbiskern-Mispel-Ragout 14,50 €

Gebäck

Menüpreis 95,00 €

Weinreise 39,00 €

Alkoholfreie Begleitung 18,00 €

4 Gänge Menü 62,00 €

Weinreise klein 26,00 €

Alkoholfreie Begleitung 13,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken

6,80 €

Gebeizter Lachs mit geröstetem Sesam,
grünem Meerrettich und Wakame-Algensalat

14,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse mit Kürbiskernen, Cranberries,
bunter Gartensalat mit Wildkräutern

12,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit BIO-Argan-Öl,
Kapern-Äpfel, gehobeltem Parmesan und Kräutersalat

16,50 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Suppe aus Hokkaido- und Muskatkürbis und steirischem Kernöl

6,00 €

Kartoffelsuppe mit Mohn

6,50 €

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.

Hauptgänge

Sautierte Kräuterseitlinge mit Kräutern und Tagliatelle in Rahm

18,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern

17,50 €

Filet vom Lachs mit Vanille-Wermut-Sauce,

Stielmus und Frischkäse-Agnolotti

26,50 €

Steinbutt-Filet mit Champagner-Sauce,

schwarze Trompetenpilze und Kräuter-Quetschartoffel

32,50 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,

Blattspinat und Kartoffelpüree

22,50 €

Geschmorte Lammhaxe mit Thymian,

Ratatouille und Kräuter-Kartoffeln

21,50 €

Entrecôte „Dry Aged“ vom Roten Höhenvieh mit Pfefferjus

29,50 €

Wählen Sie dazu ihre Beilagen bitte selbst

Pommes Point-Neuf mit Trüffelöl-Mayonnaise 5,00 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Buntes Gemüse 3,50 €

Gemischter Salat 5,50 €

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.



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 €

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 €

Gateau von Blutorangen mit Mandelmilch-Eis
10,50 €

Chefs Cookie mit Valrhona-Schokolade gefüllt
Holunderbeeren-Espuma und Crème fraîche-Eis
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 6,00 €
Champagner, Jean Valentine, Premier Cru	Glas 10 cl 9,50 €
Messidor, Beerenauslese, Gunderloch,	Glas 5 cl 6,50 €
Omega 1868, WG Mayschoss-Altenahr	Glas 5 cl 4,50 €