

### Spezialitäten vom Museumshof

— <b>Knochenschinken</b>	kg	32,00
westfälisch mild geräuchert		
	<b>Stk. ca.250-500g</b>	
— <b>Bauernspeck</b>	kg	29,50
Rückenspeck mindest. 2 Jahre gelagert		
	<b>Stk. ca. 300-500 g</b>	
— <b>Leberwurst</b>	300 g Stk	5,40
Leberwurst nach traditionellem Rezept		
— <b>Hausmacher Sülze</b>	300 g Stk	5,40
— <b>Bauernterrine</b>	250 g	6,80*
— <b>Entenpastete</b>	250 g	6,80*
— <b>Lamppastete</b>	250 g	6,80*
— <b>Wildpastete</b>	250 g	6,80*
— <b>Grützwurst</b>	250 g	4,20*
Wurstebrei kalt, ideal als Brotaufstrich		

### „Baeckeoffe“ 900gl 17,50+

Elsässer Eintopf mit 5 Sorten Fleisch  
(Tafelspitz, Kalbshaxe, Lammkeule, Eisbein, Entenkeule)  
und Gemüse

### Grünkohl kl.Glas 1-2 Port. 6,90\*

### mit Rauch- u.Mettendchen gr.Glas 2-3 Port. 12,80+

— <b>Rotkohl</b>	400ml	4,20*
mit Äpfeln und Gänseschmalz		
— <b>Senf-Zucchini</b>	800g	4,50+

### Dicke kl.Glas 1-2 Port. 6,50\*

### Bohnen mit Schweinebauch gr.Glas 2-3 Port. 11,90+

— <b>Schweine-Öhrchen u.Schnäuzchen</b>	250g	5,50*
süß-sauer, kalt als Sülze o.warm als Salat		
— <b>Serviettenknödel</b>	600 g	4,80*

### Spezialitäten vom Museumshof

— <b>Canard à l'orange</b>	1,5 l Gl	21,50**
2x ½ Ente gebraten in Entenbrühe eingekocht		
— <b>Confit de Canard</b>	700ml	16,50+
« Entenkeulen »		
2 Stck. gepökelte u. eingemacht		

### Bärlauchpesto 180 g 5,90\*

mit Pinienkernen und Parmesan,  
wie Basilikumpesto zu verwenden

### Gänse-Griebenschmalz 110 g 3,00

100% Gäneschmalz mit Äpfeln und  
Zwiebeln

### Gänserilette 130 g 3,00

### Pickert im Glas 310 g 4,90+

### Kürbis Pickert im Glas 310 g 4,90+

### Suppen und Soßen

### Rotweinsöße 400ml 6,80\*

zu Rind.-, aber auch Schwein oder Geflügel

### Gänsesuppe 400ml 4,90\*

Mit Zimt

### Soupe de Poisson 400ml 6,50\*

Fischsuppe, Grundrezept wie Bouillabaisse

### Spargelsuppe 400ml 5,90\*

mit Spargelstücken

### Kartoffelsuppe 400ml 3,90\*

mit Speckstippe

### Kürbissuppe 400ml 4,90\*

mit Ingwer

### Kräutersuppe 400ml 5,20\*

mit Bärlauch und  
Brennnesseln

### Steckrübensuppe 400ml 4,90\*

### Tomatensuppe 400ml 4,50\*

### Maronen-Sellerie Suppe 400ml 5,20\*

### Waldpilzsuppe 400ml 5,90\*

### Sauerampfersuppe 400ml 5,20+

### Gemüseintopf 800ml 13,80+

### Bohneneintopf 800ml 13,80+

### Linseneintopf 900ml 9,50+

### Spezialitäten vom Museumshof

### „Buschkamp´s“ Salatsoße 750ml 10,30

„Sie ist so lecker, man könnte sie mit dem Löffel essen“

### Konfitüre, Kompott und Süßes

— <b>Kartoffel-„Konfitüre“</b>	180 g	2,90
mit Vanille und Zimt		
— <b>„Himmel und Ähd“</b>	180 g	2,90
Kartoffel-Apfel-Konfitüre		
— <b>Kürbis-Konfitüre</b>	300 g	4,50*
mit grünem Pfeffer		
— <b>Rote Johannisbeergelee</b>	160 g	3,60
— <b>Weiß Johannisbeergelee</b>	160 g	3,60
— <b>Holundebeeren-</b>	160 g	3,60
— <b>Sauerkirsch-Holunderblüte</b>	160 g	3,60
— <b>Rote Beeren Grütze</b>	250 g	4,20*
mit Rhabarber		
— <b>Apfel-Birnen-Grütze</b>	250 g	4,20*
mit Rumrosinen		
— <b>Buschkamp-Honig</b>	250 g	6,00
— <b>Rotweinkuchen</b>	120 g	3,50*
mit Schokoladenstücken		
— <b>Tageteskuchen</b>	120 g	3,50*

### Gewürze

Meersalz verfeinert mit

— <b>Wildkräutern</b>	160 g	5,20
— <b>Tomaten; Vanille oder Curry</b>	160 g	4,90

Gewürz-Gewürzzucker verfeinert mit

— <b>Edelrose</b>	170 g	3,60
— <b>Waldmeister</b>	170 g	3,60

**plus Pfand für Einmachglas**

* klein	1,00
+ groß	2,00
** groß	3,00

Alle Preise in € inklusiv gesetzlicher MwSt

## Besondere Spezialitäten

### Schnaps und Likör

**„Der Klare vom Buschkamp“**  
milder, holzfaßgereifter Roggenkorn,  
abgefüllt im Flachmann mit Bügelverschluss  
“ **200 ml 7,50**

**„Eberleins Kräuterlikör“**  
Hausgemachter Likör mit Kräutern aus dem  
Bauergarten  
**350 ml 17,00**

### Unsere hausgebackenen Brote

Wir backen unsere Brote anstatt mit Hefe mit  
einem natürlichen Backferment nach dem  
Honig-Salz-Prinzip.

**Krustenbrot** freigeschoben **1600g 6,90**

60% Roggenmehl 1150, 40% Weizenmehl 550

**Roggen-Dinkel-Vollkorn** **1000g 4,50**

65% Roggenvollkornmehl, 35% Dinkelvollkornmehl

**Roggenschrot grob** **1000g 4,20**

53% Roggenschrot fein, 47% Roggenschrot grob

**Mehr-Korn-Flockenbrot** **1000g 4,90**

Vollkornmehl: 26% Dinkel, 21% Roggen, 17% Weizen, 28%  
Sonstiges, Haferflocken, Kartoffelflocken,  
Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinensamen, Rübennkraut

**Soja-Sonnenblumenbrot** **1000g 4,90**

65% Roggenvollkornschrot, 35% Dinkelvollkornmehl,  
Sojabohnen, Sonnenblumenkerne, Backferment, Meersalz

**Bauernbrot** freigeschoben **500g 3,50**

38% Weizenmehl 550, 33% Roggenschrot, 29% Bio-  
Weizenmehl 1050

**Roggenbrot** freigeschoben **750g 3,50**

80% Roggenmehl 1150, 20% Roggenmehl 997,

**Delikatessbrot mit Käse** **750g 4,20**

Weizenmehl 550, Weizenvollkornschrot, Roggen-  
vollkornschrot, BackNaturFerment, Käse, Senf, Meersalz

**Buttermilchtoast** **700g 3,90**

Weizenmehl 550, Buttermilch, Butter, Rohrzucker

**Gewürzbrot** **500g 3,60**

mit Kümmel, Fenchel und Anis

**Gerne beraten wir Sie bei Ihrem Einkauf  
und stehen Ihnen mit unserem Rat  
zur Verfügung. Fragen Sie uns.**

## (F)Eingemachtes

Einwecken (Einmachen) war schon immer eine  
traditionelle und beliebte Form der Vorratshaltung.

Ohne jegliche Konservierungsstoffe,  
Geschmacksverstärker und Farbstoffe, können  
saisonale Produkte oder Lieblingsrezepte,  
jahreszeitunabhängig und  
ohne großen Aufwand genossen werden.

In dieser Tradition bieten Wir unsere hausgemachten  
und ausgesuchten Produkte unseren Gästen für zu  
Hause zum Mitnehmen und genießen.

Machen Sie ein besonderes Geschenk für Freunde  
oder Bekannte.

Gerne sind Wir Ihnen dabei behilflich und geben  
Ihnen Serviertipps und Rezeptideen zum Kochen mit  
unseren Produkten. Außerdem stellen Wir Ihnen  
gerne einen individuellen Präsentkorb zusammen.

### Für Ihre Bestellung:

<b>Name:</b>	_____
<b>Vorname:</b>	_____
<b>Straße:</b>	_____
<b>PLZ:</b>	_____
<b>Ort:</b>	_____
<b>Tel.:</b>	_____
<b>Fax:</b>	_____
<b>Besondere Wünsche</b>	_____

Gerne versenden wir unsere Produkte an die von Ihnen  
gewünschte Adresse per Post (Preise zuzüglich Versandkosten)

## Unsere Spezialitäten zum Genießen zu Hause



Im



Buschkampstr.75  
33659 Bielefeld

Tel 0521/ 49 28 00 Fax. 49 33 88  
e-mail: [info@museumshof-senne.de](mailto:info@museumshof-senne.de)  
[www.museumshof-senne.de](http://www.museumshof-senne.de)