

# 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*

---

## Dankeschön-Heimat

Lachs mit Holunderblüten gebeizt,  
Spargel und Kräutersalat

\*\*\*

48 Stunden gesmoktes und gezupftes Bielefelder Heckrind mit  
Spätburgunderjus,  
geschmorte Romanaherzen und Schwarzbrot-Kartoffelstampf 28,00 €

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Orangen-Hippe und Tonkabohneneis

\*\*\*

Gebäck

Menüpreis 39,00 €

Weinbegleitung zum Menü 25,00 €

## Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen  
Knochenschinken

7,50 €

Thunfisch mit geröstetem Sesam,  
grünem Meerrettich und Wakame-Algensalat

15,50 €

Caeser Salat – Romana-Salatherzen  
mit gehobeltem Parmesan und Croutons

10,50 €

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

17,50 €

# Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,  
Gemüse und Kalbfleischklößchen  
6,90 €

Spargelbrühe mit Petersilie und Spargel  
6,00 €

Spargelsuppe mit Vanille und Spargel  
7,00 €

## Spargel- das Königsgemüse

Portion frischer Senner Spargel  
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

|   |         |
|---|---------|
| ...natur  | 20,50 € |
| ...mit Sekt-Buttersauce                         | 22,00 € |
| ...mit Bärlauch und Gouda überbacken            | 22,00 € |
| ...mit Rührei                                   | 23,00 € |
| ...mit westfälischen Knochenschinken            | 25,00 € |
| ...mit Rührei und westfälischen Knochenschinken | 27,00 € |
| ...mit Wiener Schnitzel                         | 31,00 € |
| ...mit Rumpsteak und Jus                        | 32,00 € |

Schmeckt Ihnen unser Brot?  
Unsere hausgebackenen Brote können Sie am  
Freitag von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr und  
am Samstag und Sonntag von 11:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
in unserem historischen Backspeicher erwerben.

# Hauptgänge

Gemüseacker „Oben & Unten“  
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern  
18,50 €

Steinbutt-Filet mit Safran-Muschelsauce,  
Erbsen und Ricotta-Agnolotti  
38,00 €



Hausgebackener Kastenpickert  
mit Leberwurst und Pflaumenmus  
12,50 €



Allerfeinster Wurstebrei vom Schwein und Rind,  
Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln  
16,50 €



Dicke Bohnen mit gebratenem Schweinebauch,  
Kasseler und Bratkartoffeln  
16,50 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,  
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln  
19,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,  
Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln  
24,50 €

Das feinste vom Juvenilferkel gegrillt, Majoran-Jus  
Violette Möhren und Süßkartoffelpüree  
29,50 €

## Für 2 Personen

Zweierlei vom Paderborner Bresse-Huhn mit Feld-Thymian,  
Mais und Kartoffel-Würfel  
28,50 €

# Dessert

„Westfälische Götterspeise-Frühlings Edition“  
mit Vanille-Stippmilch, Erdbeer-Rhabarber und Pumpernickel  
6,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser  
8,50 €

Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste und Vanillesauce  
9,50 €

Tarte von Valrhona-Schokolade „ohne Mehl“  
mit Veilchenblüten-Sorbet und Erdbeeren  
12,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,  
Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot  
12,50 €  
kleine Portion 9,00 €

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

## Offene Weine

### Weiß

|      |   |        |        |
|------|---|--------|--------|
| 2018 | Weißburgunder, Q.b.A. trocken,<br>Weingut Gies Düppel, Pfalz      | 7,50 € | 4,50 € |
| 2017 | Grauburgunder, Q.b.A. trocken<br>Franz Keller, Baden              | 7,50 € | 4,50 € |
| 2018 | Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken,<br>Weingut Tüzkö, Ungarn | 6,00 € | 3,00 € |
| 2017 | Bacchus, Q.b.A., halbtrocken,<br>Volkacher Ratscherr, Franken     | 7,50 € | 4,50 € |

### Rose

|      |  |        |        |
|------|--|--------|--------|
| 2017 | Rosé-Spätburgunder, Q.b.A. trocken<br>Weingut Gies Düppel, Pfalz | 8,00 € | 5,00 € |
|------|--|--------|--------|

### Rot

|      |  |        |        |
|------|--|--------|--------|
| 2017 | Spätburgunder, Q.b.A. trocken,<br>Weingut Gies Düppel, Pfalz       | 7,50 € | 4,50 € |
| 2015 | Lemberger, Q.b.A. trocken,<br>Weingut Sonnenhof, Württemberg       | 7,50 € | 4,50 € |
| 2014 | "La Causa"-Cinsault, Gran Reserva, trocken<br>Miguel Torres, Chile | 7,00 € | 4,00 € |

Weine können Sulfite enthalten.