

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*

Unsere Aperitif-Empfehlung

Holunderblüten-Kirsch-Hugo

0,2 | 6,50 €

„Guilty Gin Tonic“, voller Geschmack-0% Alkohol

0,2 | 8,50 €

Dankeschön-Heimat

Lachs mit Holunderblüten gebeizt,
Erbsen und Kräutersalat

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

Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste,
Erdbeeren und Löwenzahneis 10,50 €

Gebäck

Menüpreis 42,00 €

Weinbegleitung zum Menü 25,00 €

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.

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 €

Marinierte Rinderzunge mit Schnittlauch-Vinaigrette,
Meerrettich-Kartoffelsalat

14,50 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,90 €

Spinatcremesuppe mit Eismeershrimps

7,00 €

Steinbutt-Consommé mit Trüffel-Nudel-Bonbon

12,00 €

Westfälisch Genießen



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 €

Hauptgänge

Sautierte Pfifferlinge mit Kräutern in Rahm und Bandnudeln

18,50 €

Kleine Portion 14,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern

18,50 €

Steinbutt-Filet mit Safran-Muschelsauce,

Erbsen und Ricotta-Agnolotti

38,00 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

19,50 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken,

Garten-Kräutersalat und Bratkartoffeln

22,50 €

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 BIO-Bresse-Huhn mit Feld-Thymian,

Mais und Kartoffel-Würfel

28,50 €

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Unsere hausgebackenen Brote, werden alle ohne Hefe und nur
mit BIO-Getreide vom Gut Rosenkranz gebacken,

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.

Dessert

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

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser
8,50 €

Crème brûlée mit Mädesüß aromatisiert, Kirchen und Biskuiteis
10,50 €

Tarte von Valrhona-Schokolade „ohne Mehl“
mit Veilchenblüten-Sorbet und Himbeeren
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, Weingut Gies Düppel, Pfalz	7,50 €	4,50 €
2017	Grauburgunder, Q.b.A. trocken Franz Keller, Baden	7,50 €	4,50 €
2018	Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken, Weingut Tüzkö, Ungarn	6,00 €	3,00 €
2017	Bacchus, Q.b.A., halbtrocken, Volkacher Ratscherr, Franken	7,50 €	4,50 €

Rose

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

Rot

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

Weine können Sulfite enthalten.