

## 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-Brombeer-Hugo

0,2 | 6,50 €

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

0,2 | 8,50 €

## Dankeschön-Heimat

Schafskäse mit Wassermelonen-Steak,  
Thymian und Kräutersalat 12,50 €

\*\*\*

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

\*\*\*

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 €

½ Atlantik-Hummer mit Zitronenöl confiert,  
gestockte Mandelmilch, Erbsenpüree und Friseé  
24,00 €

Büffel-Mozzarella mit Salat von vergessenen Tomaten,  
Tomatenschaum, Aceto Balsamico und Olivenöl-Perlen  
12,50 €

Marinierte Rinderzunge mit Schnittlauch-Vinaigrette,  
Meerrettich-Kartoffelsalat  
14,50 €

## Suppen

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

Petersilienwurzel-Suppe 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 €

Saiblingsfilet mit Rieslingsauce,  
Zucchini, Pepquino und Roten Reis aus der Camargue  
24,00 €

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

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken,  
Garten-Kräutersalat, Preiselbeeren und Bratkartoffeln  
24,50 €

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

Wildschweinrücken mit Essig-Zwetschgen, Jus,  
Artischocken und Rucola-Risotto  
26,50 €

## Für 2 Personen

Chateaubriand vom echten Simmentaler Rind mit Trüffeljus,  
karamellisierten Perlzwiebeln, Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln  
39,50 € p.P.

Schmeckt Ihnen unser Brot?  
Unsere hausgebackenen Brote, werden alle ohne Hefe und nur  
mit BIO-Getreide vom Gut Rosenkranz gebacken,  
diese 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“ - Sommer Edition  
mit Vanille-Stippmilch, Beerengrütze und Pumpernickel  
6,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser  
8,50 €

Crème brûlée mit Mädesüß aromatisiert, Brombeeren und Cassiseis  
10,50 €

„Namelaka Orizaba“  
Schokoladencreme mit Sorbet von Duftgeranien  
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.