

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

Weinbergpfirsich-Balsam mit Buschkampsekt
0,1 | 8,50 €

„Gin Tonic“ - Costoluto-Free, voller Geschmack-0% Alkohol
0,2 | 9,50 €

Dankeschön-Heimat

Gegrilltes Sardinensfilet mit Soja,
Kürbis-Gurken-Relish und Kräutersalat 13,50 €

Kikok-Maispoulardenbrust mit Jus
fermentierten Karotten und Brunnenkresse-Kartoffelpüree 24,00 €

„Milchschnitte 1.0“
mit Aprikosensorbet 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 €

Lachs mit Rote Bete gebeizt, Orangengel,
Reibekuchen und Kräutersalat
14,90 €

Gegrillte Jacobsmuschel mit Bauch vom Duroc-Schwein,
Steinpilzpüree und Rucolasaft
18,50 €

Hirschschinken, aus heimischer Jagd, mit Bienenwabe,
Frischkäse und Kronsbeeren
16,50 €

Suppen

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

Suppe von violetten Möhren mit Heilbuttwürfeln
7,50 €

Suppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis mit Steirischem Kernöl
8,50 €

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 Semmel-Stoppelpilze mit Butternutkürbis,
Rahm und Spaghetti
18,50 €
Kleine Portion 14,50 €

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

Zanderfilet mit Brombeeren, BIO-Speck,
Mangold und Quetschkartoffeln
25,00 €

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 €

Hirschrücken mit Essig-Zwetschgen,
Rahmkohlrabi, Edamame und Pistazien-Risotto
29,50 €

Steak vom Outside Skirt mit Teriyaki mariniert,
Mais und Meersalz-Ofenkartoffeln
24,50 €

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 Cassis
10,50 €

Chefs Cookie mit Valrhona-Schokolade gefüllt und Schlehensorbet
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

	0,2l	0,1l
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 €
2016 Grenache Blanc, Viognier, Réserve, trocken, Les Dauphins, Rhône	6,00 €	3,50 €
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.