

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

Buschkamp-Sekt
0,1 | 5,90 €

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

Dankeschön-Heimat

Gebeizter Orangen-Lachs mit Senf-Dillsauce,
Reibeküchlein und Kräutersalat

Geschmorte Bäckchen vom Senner Landschwein,
buntes Gemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree 21,50 €

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

Gebäck

Menüpreis 39,50 €
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 €

Gebeizter Orangen-Lachs mit Senf-Dillsauce,
Reibeküchlein und Kräutersalat
14,50 €

Fitness-Salat mit Quinoa, gerösteten Sonnenblumenkernen, Sprossen
und Granatapfelkernen
9,50 €

Mediterran-Westfälische Tapas Variation
16,50 €

Suppen

Suppe vom grünem Spargel mit Orange
7,50 €

Spargelsuppe mit Bourbon-Vanille und gebackenem Spargel
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 Duroc-Schweinebauch,
Kasseler und Bratkartoffeln
16,50 €

Hauptgänge

St. Pierre Filet mit Hummersauce,
grünem Spargel und schwarzer Nudeln
27,00 €

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

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

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

Spargel- das Königsgemüse

Portion frischer Senner Spargel
mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

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

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 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Erdbeeren und Veilchenblüten-Sorbet
12,50 €

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

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 Ratsherr, 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.