

Tradition, Kreativität & 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

Fichtennadel-Sirup und Prosecco 0,2 l 7,50 €

Passionsfrucht-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt 0,2 l 8,50 €

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

Kraut & Rüben

Ziegenfrischkäse mit Asche, Roter Bete,
Feldsalat und Pumpernickel-Chips

Mille feuille von Reisblättern und Pastinake mit Avocado Öl 16,00 €

Ravioli mit Birne und Pecorino gefüllt,
Schwarzen Walnüssen und Parmesancreme

Charlotte von grünen Äpfeln mit Tonkabohnen-Eis

Gebäck

Menüpreis 49,00 €

Weinbegleitung zum Menü 26,00 €

Lust am Genuss-Menü

Schmackofatz

Crème brûlée von Gänseleber mit Wildpflaumen,
Herbstrüffel, Apfel-Sellerie und Butter-Brioche

Minute vom Steinbutt mit Sauce Vierge,
Zucchini und Kompott von schwarzen Tomaten 19,00 €

Jakobsmuscheln mit Nussbutter-Erbsenpüree und Edamame 19,00 €

Hirschrücken mit Cranberrys-Jus
geschmorter Petersilienwurzel und Steinpilz-Tortelloni

Belper Knolle mit Kürbis-Aprikose und Brösel 10,50 €

Valrhona Schokolade ~ Pur ~

Aufgeschlagene Ganache / Brownie / Sand / Sorbet

Gebäck

4 Gänge Menü ohne Steinbutt und Käse 68,00 €

5 Gänge Menü ohne Käse 82,00 €

6 Gänge Menü 90,00 €

Weinreise 49,00 €

Weinreise klein 32,00 €

Alkoholfreie Begleitung 25,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

7,50 €

Ziegenfrischkäse in Asche

mit Roter Bete, Feldsalat und Pumpernickel-Chips 14,50 €

Gebeizter Hamachi „Cajun Style“

mit Misosud, Salzzitrone, eingelegten Pilzen, Mango-Gel
und Pickles

16,50 €

Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet

mit milder Pfeffercreme, Parmesan, Kräutersalat und Kapernäpfel

16,50 €

Crème brûlée von Gänseleber

mit Wildpflaumen, Herbsttrüffel, Apfel-Sellerie und Butter-Brioche

18,00 €

Suppen

Suppe vom Muskat- und Hokkaidokürbis mit Croûtons

7,50 €

Senner Festtagsuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

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 €

Westfälischer Grünkohl

mit Rauchenden, Mettenden und Bratkartoffel

17,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,

Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

24,50 €

Sautierte Kalbsnieren

mit Senf nach alter Art, Blattspinat und Kartoffelpüree

23,50 €

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Unsere hausgebackenen Sauerteig-Brote werden ausschließlich mit Bio-Getreide vom Gut Rosenkranz gebacken. Diese können Sie von Mittwoch bis Sonntag im Restaurant erwerben. Sowie 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.

Hauptgänge

Ravioli

mit Birne und Pecorino gefüllt, Schwarzen Walnüssen und Parmesancreme

19,50 € / Kleine Portion 16,00 €

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern

19,50 €

Filet vom Red King Wildlachs

mit Keta-Kaviar, Sektbuttersauce, Trompetenpilze und Fregola Sarda

38,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

19,50 €

Rücken und Blutwurst vom Juvenilferkel

mit Jus, Pumpernickel-Schwarzwurzeln und Pommes Mousseline

29,00 €

Hirschrücken,

Cranberrys-Jus, geschmorte Petersilienwurzel und Steinpilz-Tortelloni

32,50 €

Freiland-Gans von Baumhövers Hof

mit Beifuß-Jus, Rotkohl, Bratapfel und Kartoffelklößen

42,00 €

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.

Dessert

„Westfälische Götterspeise“

mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnengrütze und Pumpernickel

6,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

8,50 €

Weißer Schokoladen – Crème brûlée

mit Lavendel aromatisiert und Quitten-Sorbet

10,00 €

Charlotte von grünen Äpfeln mit Tonkabohnen-Eis

12,50 €

Valrhona Schokolade ~ Pur ~

Aufgeschlagene Ganache / Brownie / Sand / Sorbet

14,50 €

Süße Senner Versuchung

(Auswahl unserer leckeren Desserts)

19,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse

mit Trauben, Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot

13,90 € / kleine Portion 10,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“	Glas 10 cl 6,00 €
Champagner, Jean Valentine, Premier Cru	Glas 10 cl 9,50 €
Messidor, Beerenauslese, Gunderloch,	Glas 5 cl 6,50 €
Omega 1868, WG Mayschoss-Altenahr	Glas 5 cl 4,50 €

Offene Weine

	Weiß	0,2 l	0,1 l
2017 Fleißiges Lieschen, Riesling, Qualitätswein trocken, Lisa Bunn, Rheinhessen		8,00 €	5,00 €
2020 Grauburgunder, Q.b.A. trocken Franz Keller, Baden		8,50 €	5,50 €
2018 Bacchus, Q.b.A. halbtrocken Volkacher Ratsherr, Franken		8,50 €	5,50 €
2016 Chardonnay Stone Barn, trocken Kalifornien		8,50 €	5,50 €
2019 „Sonett“ Weißburgunder, Qualitätswein, trocken Joachim Heger		8,50 €	5,50 €

Rosé

2020 Rosé Spätburgunder, Portugieser, Q.b.A. trocken Anette Closheim, Nahe		8,50 €	5,50 €
--	--	--------	--------

Rot

2017 Lemberger, Q.b.A. trocken Weingut Sonnenhof, Württemberg		8,00 €	5,00 €
2016 „Nikolaus N“ Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr		8,00 €	5,00 €
2016 Spätburgunder, Auslese, trocken Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr		14,00 €	8,00 €
2017 Pinot Noir, Q.b.A. trocken, Anette Closheim, Nahe		12,00 €	6,50 €

Weine können Sulfite enthalten.