

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

Buschkamp-Sekt Brillant Edition 0,1 l / 6,00 €

„Frühlingsduft“, Rhabarber mit Prosecco 0,2 l / 7,50 €

Sparkling Juicy Tea / Jasmin-Verbene-Riesling - 0% Alkohol 0,2 l / 7,50 €

Kraut & Rübchen

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel mit Buchweizenhonig,
Buchweizen-Popcorn und Ackersalat

„Blumenkohl-Cheesecake“ mit Skyr, Kurkuma und Vanille 15,00 €

„Caesar Salad“ mit Getreide-Risotto,
Parmesan, Salatcreme, Physalis und Bärlauchknospen

Weißer Schokoladen-Ganache
mit Oabika und Tannensprossensorbet

Gebäck

Menüpreis 49,00 €

Weinbegleitung zum Menü 26,00 €

Lust am Genuss-Menü

Schmackofatz

Törtchen von Gänseleber im Baumkuchenmantel mit Senner Quitten

„Blumenkohl-Cheesecake“ mit Skyr,
Kurkuma, Vanille und gerösteten Bucheckern 15,00 €

Geschmorte Lammbäckchen in der Meersalz-Zwiebel 19,00 €

Seezungenfilet mit Kaviar, Nussbutter und Blattspinat 22,00 €/39,00 €

Kotelette vom Stubenküken mit Trüffeljus

Junges Gemüse und Kartoffelkrapfen

Hommage an den Granny Smith

Apfel / Basilikum / Limette

Gebäck

4 Gänge Menü ohne Lamm/Seezunge/Käse 68,00 €

5 Gänge Menü ohne Lamm 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 im Brioche-Mantel

mit Buchweizenhonig und Feldsalat

14,50 €

Gratinierte Schweineohren- und Schnäuzchen

mit Wurzelgemüse und Linsen

14,50 €

Pastrami-Sandwich vom Wagyu Rind

mit Trüffelölcreme, Kräutern und Kalamata Oliven

16,50 €

Törtchen von Gänseleber im Baumkuchenmantel

mit Senner Quitten und Apfel-Sellerie

18,00 €

Suppen

Artischocken-Suppe mit Cynar und Strudel vom Gänseklein

10,50 €

Fischsuppe „Bouillabaisse Art“

mit Gemüseperlen und Kabeljau

9,50 €



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

„Caeser Salad“

mit Getreide-Risotto, Salatcreme, Physalis und Bärlauchknospen

21,50 € / Kleine Portion 17,00 €

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern

19,50 €

Filet vom Skrei

mit Dijon-Senfsauce und Hokkaido-Kürbis

29,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

19,50 €

Carré vom Salzwiesen-Lamm mit Dattelcreme,

fermentierten Datterino-Tomaten, Poveraden und Bärlauch-Gnocchi

36,50 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

in Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und Garten-Kräutersalat

25,50 €

Für 2 Personen

Entrecôte vom Roten Höhenvieh

mit Ragout vom Herz, junges Gemüse und Süßkartoffel

32,00 € pro Person

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 €

Schokoladenküchlein mit BIO-Schokolade von Valrhona,

Rhabarber und Veilchenblütensorbet

14,50 €

Opalys, weiße Schokoladen-Ganache

mit Oabika (das Gold der Kakaofrucht) und Tannensprossensorbet

10,50 €

Hommage an den Granny Smith

Apfel / Ingwer / Basilikum

12,50 €

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
2019 Riesling, Qualitätswein, trocken		8,50 €	5,00 €
Weingut Gies-Düppel, Pfalz			
2020 Grauburgunder, Q.b.A. trocken		8,50 €	5,50 €
Franz Keller, Baden			
2018 Bacchus, Q.b.A. halbtrocken		8,50 €	5,50 €
Volkacher Ratsherr, Franken			
2019 "Green"- Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken		7,00 €	3,50 €
Weingut Johann Topf, Kamptal			
2017 Sauvignon Blanc, Qualitätswein, trocken		6,00 €	3,00 €
Selection Alexander von Essen, Kapstadt			

Rosé

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

Rot

2017 Lemberger, Q.b.A. trocken		8,00 €	5,00 €
Weingut Sonnenhof, Württemberg			
2015 „T-Rex“- St.Laurent, Cabernet Sauvignon, Merlot,		8,50 €	5,50 €
Q.b.A., trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz			
2017 Valpolicella Ripasso, Classico Superiore, DOC,		12,00 €	6,50 €
Bolla, Venetien			
2015 „Twin Oaks“- Zinfandel, Syrah, trocken		11,00 €	6,00 €
Robert Mondavi, Kalifornien			

Weine können Sulfite enthalten.