

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 €

Bowle von Holunderblüten und Erdbeeren mit Orange 0,2 l / 8,50 €

Sparkling Juicy Tea/Rose-Darjeeling-Rhabarber - 0% Alkohol 0,2 l / 7,50 €

Kraut & Rübchen

Marinierter Spargel mit Spargel-Olivenöleis,
Senf-Dill-Vinaigrette und Ackersalat

Sauerampfersuppe mit pochiertem Landei, Sauerteig mit Sesam 9,00 €

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

BIO-Chia-Pudding mit Holunderblüten,
Erdbeeren und Waldmeistersorbet

Gebäck

Menüpreis 46,00 €

Weinbegleitung zum Menü 26,00 €

Lust am Genuss-Menü

Schmackofatz

Echter Scampi mit Kalbskopf,

Linsen-Vinaigrette und eingelegten Taglilien 22,00 €

Pochiertes Ei vom Hof Wißbrock mit Morcheln,

Guter Heinrich und Belper Knolle 18,00 €

Gezupfte Milchlammkeule mit grünem Spargel,

Aprikose und Limonen-Basilikum-Ravioli 19,00 €

Hechtklößchen à la Nantua mit Bronzefenchel 18,00 €/24,00 €

+ 10 g Desietra Kaviar 15,00 €

Hirschrücken mit Pancetta, Kirsch-Pfefferjus,

Schnittlauch-Selleriepüree und wilden Brokkoli

Erdbeere „Mara des Bois“

Erdbeeren / Waldmeister / Vanille

Gebäck

Menü komplett 98,00 €

Weinreise zuzüglich 49,00 €

Menü ohne Ei 87,00 €

Alkoholfreie Begleitung 25,00 €

Menü ohne Ei/Lamm 72,00 €

Weinreise klein 32,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

7,50 €

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Kruste vom geräucherten Rohrzucker,
Aktivkohle, gepickeltem Gemüse und Rhabarber

14,50 €

Sardinienfilet mit Petersiliensaft,

Wakame-Gurkensalat mit Sesam und Frisée

14,50 €

Sautierte Morcheln mit Spargel,

Kräutern und Spaghettini

18,00 €

Marinierter Spargel

mit Spargel-Olivenöleis, Senf-Dillsauce und Ackersalat

14,50 €

Suppen

Spargelbrühe mit Kerbel und Spargel

5,50 €

Spargelcremesuppe

mit Bourbon-Vanille und Spargel

7,50 €



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 gegrilltem Duroc-Schweinebauch, Kasseler und Bratkartoffeln

17,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,

Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

24,50 €

Spargel- das Königsgemüse

Portion frischer Senner Spargel

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter 22,50 €

Sekt-Buttersauce 3,00 €

Bärlauch und Gouda überbacken 3,50 €

Westfälischer Knochenschinken 5,00 €

Rührei und westfälischen Knochenschinken 7,50 €

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten 14,00 €

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 €

Seeteufel mit Mies-Muscheln, Passe Pierre,

gegrilltem grünem Spargel und Safran-Spaghettini

36,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

19,50 €

Lammstelze mit Thymian geschmort,

schlotzigem Ratatouille und Quark-Brotknödel

26,00 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

in Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und Garten-Kräutersalat

25,50 €

Flanksteak vom US Beef

mit Rotweinjus, junges Gemüse und Süßkartoffelpüree

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- Sommeredition“

mit Vanille-Stippmilch, Rote Beerengrütze und Pumpernickel

6,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

9,50 €

BIO-Chiasamen-Pudding,

Holunderblüten, Erdbeeren und Waldmeistersorbet

10,50 €

Opalys, weiße Schokoladen-Ganache mit Oabika

(das Gold der Kakaofrucht) und Himbeersamen-Sorbet mit Basilikum

10,50 €

Erdbeere „Mara des Bois“

Erdbeeren / Limette / Waldmeister / Vanille

12,50 €

Süße Senner Versuchung

(Auswahl unserer leckeren Desserts)

19,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse

mit Trauben, Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot

14,50 € / 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		9,00 €	5,00 €
Weingut Gies-Düppel, Pfalz			
2020 „Jeden Tag“- Weißwein Cuvée, trocken		9,50 €	5,50 €
Franz Keller, Baden			
2018 Bacchus, Q.b.A. halbtrocken		9,50 €	5,50 €
Volkacher Ratsherr, Franken			
2020 Blanc Weißwein-Cuvée, Qualitätswein, trocken		9,50 €	5,50 €
Anette Closheim, Nahe			
2017 Sauvignon Blanc, Qualitätswein, trocken		7,00 €	4,00 €
Selection Alexander von Essen, Kapstadt			

Rosé

2020 Rosé Spätburgunder, Portugieser, Q.b.A. trocken	10,00 €	6,00 €
Anette Closheim, Nahe		

Rot

2017 Reds on Ice- Spätburgunder, trocken	8,50 €	4,50 €
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, Deutschland		
2017 Lemberger, Q.b.A. trocken	9,00 €	5,00 €
Weingut Sonnenhof, Württemberg		
2018 Nikolaus N, Spätburgunder, Qualitätswein,	12,00 €	6,50 €
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr, Deutschland		
2017 Corvina Verona, Merlot, IGT, trocken	9,00 €	5,00 €
Modello Masi, Italien		

Weine können Sulfite enthalten.