

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-Empfehlungen

Apfel Cidre van Nahmen 0,15 l / 7,00 €

Münsterländer Aperitif mit Himbeeren,
Walderdbeeren, Sekt 0,2 l / 8,50 €

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition 0,1 l 6,00 €

Herber Hibiscus-Aperol – 0% Alkohol 0,2 l 8,50 €

Sparkling Juicy Tea/Zitronengras, Earl Grey, Pfirsich
0% Alkohol 0,2 l / 7,50 €



5 Restaurants / 5 Menüs / 5 Genussreisen

Gourmet Gang Menü

Schmackofatz

„Sommer BBQ“

Gerösteter Mais / Vogelmiere / Butter

Variation von Pastinaken / Haselnuss

Essbare Steine / Rübstiel / Steinpilze

Cremiges Eigelb / Bucheckern

Stachelbeere / Basilikum / Vanille-Ziegenmilch

Gebäck

Preis pro Person 79,00 €

Inklusive begleitender Weine
oder alkoholfreie Getränkebegleitung

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 €

Cremige Burrata mit alten Tomatensorten,
Basilikum und Nativen Olivenöl

15,50 €

Tatar vom mit Holunderblüten gebeizten Lachs,
Buttermilch-Granité, Kräutern und Kata-Kaviar

17,00 €

Sautierte Pfifferlinge

mit Kräutern und Ackersalat

14,50 €

Suppen

Artischockensuppe

mit Gewürzgarnele und Cynar

9,50 €

Oxtail

klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseperlen und altem Sherry

10,50 €



Westfälisch Genießen

Hausbackener 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

26,50 €

Sautierte Kalbsnieren

mit Senf nach alter Art, Blattspinat und Kartoffelpüree

26,50 €

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

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern

19,50 €

Lachsforellenfilet mit Rieslingsauce,

Blattspinat und Pariser Kartoffeln

28,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

20,50 €

Flanksteak vom US Beef

mit Rotweinjus, junges Gemüse und Süßkartoffelpüree

32,00 €

Filet und Spareribs vom Kalb „BBQ Style“

mit Jus, geschmorten Karotten und Safran-Risotto

38,50 €

Hirschrücken mit Pancetta,

Kirsch-Pfefferjus, Schnittlauch-Selleriepüree und wilden Brokkoli

36,00 €

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- Sommeredition“

mit Vanille-Stippmilch, Rote Beerengrütze und Pumpernickel

6,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

9,50 €

Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste,

Erdbeer-Sorbet und grünem Pfeffer

10,50 €

Opera mit gerösteten Petersilienwurzeleis

Kirsch-Macaron / Schwarzkirschen-Gel / Bucheckern

14,00 €

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 Grauburgunder, Qualitätswein, trocken		9,50 €	5,50 €
Franz Keller, Baden			
2018 Bacchus, Q.b.A. halbtrocken		9,50 €	5,50 €
Volkacher Ratsherr, Franken			
2021 Weißburgunder, Qualitätswein, trocken		9,00 €	5,00 €
Weingut Gies-Düppel, Pfalz			
2016 La Villa Real, Sauvignon Blanc, trocken		7,00 €	4,00 €
Bodegas La Remediadora, La Mancha, Spanien			

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.