

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

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

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

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

Sparkling Juicy Tea/Zitronengras, Earl Grey, Pfirsich

0% Alkohol 0,2 l / 7,50 €

Kraut & Rübchen

Cremige Burrata mit Alten Tomaten, Basilikum und Nativen Olivenöl

Süppchen aus Eberleins Kräutergarten mit Brennnessel
und pochiertem Landei 9,00 €

Gefüllte Trüffelgnocchi mit Pak Choi,
falsche Sonnenblume, Blumenkohl und Parmesanschaum

Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste,
Erdbeersorbet mit grünem Pfeffer

Gebäck

Menüpreis 56,00 €

Weinbegleitung zum Menü 26,00 €

Lust am Genuss-Menü

Schmackofatz

Ceviche von Jacobsmuscheln mit Limette,
Gurken-Wakame und Desietra Kaviar 22,00 €

Dorade Rosé mit Muschel-Bouillabaisse,
Erbsen 19,00 €/35,00 €

Gezupfte Ferkelbacke,
Aprikose und Limonen-Basilikum-Ravioli 17,00 €

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

Hirschrücken mit Pancetta, Kirsch-Pfefferjus,
Schnittlauch-Selleriepüree und wilden Brokkoli 34,50 €

Passionsfrucht Hoch³
Mousse / Gâteau / Sorbet

Gebäck

Menü komplett 98,00 €

Weinreise zuzüglich 49,00 €

Menü ohne Dorade 87,00 €

Alkoholfreie Begleitung 25,00 €

Menü ohne Dorade/Ferkel 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 €

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

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

Gefüllte Trüffelgnocchi mit Pak Choi,
falsche Sonnenblume, Blumenkohl und Parmesanschaum
25,50 €

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 €

Für 2 Personen

Poulet de Bresse, in zwei Gängen serviert,
Brust / Mais / Kartoffelkiste

Keule als Frikassee

32,00 €

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 €

Passionsfrucht Hoch³

Mousse / Gâteau / Sorbet

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 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.