

## Besondere Spezialitäten

### Schnaps und Likör

„Der Klare vom Buschkamp“  
milder, holzfaßgereifter Roggenkorn,  
abgefüllt im Flachmann mit Bügelverschluß  
“ 200 ml 7,50

„Eberleins Kräuterlikör“  
Hausgemachter Likör mit Kräutern aus dem  
Bauerngarten  
350 ml 17,00

### Unsere hausgebackenen Brote

Wir backen unsere Brote anstatt mit Hefe mit  
einem natürlichen Backferment nach dem  
Honig-Salz-Prinzip.

_____	<b>Krustenbrot</b> freigeschoben	<b>1600g</b>	<b>10,10</b>
	60% Roggenmehl 1150, 40% Weizenmehl 550		
_____	<b>Roggen-Dinkel-Vollkorn</b>	<b>1000g</b>	<b>4,70</b>
	65% Roggenvollkornmehl, 35% Dinkelvollkornmehl		
_____	<b>Roggenschrot grob</b>	<b>1000g</b>	<b>4,40</b>
	53% Roggenschrot fein, 47% Roggenschrot grob		
_____	<b>Mehr-Korn-Flockenbrot</b>	<b>1000g</b>	<b>5,10</b>
	Vollkornmehl: 26% Dinkel, 21% Roggen, 17% Weizen, 28% Sonstiges, Haferflocken, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinensamen, Rübenkraut		
_____	<b>Soja-Sonnenblumenbrot</b>	<b>1000g</b>	<b>5,10</b>
	65% Roggenvollkornschrot, 35% Dinkelvollkornmehl, Sojabohnen, Sonnenblumenkerne, Backferment, Meersalz		
_____	<b>Bauernbrot</b> freigeschoben	<b>500g</b>	<b>3,70</b>
	38% Weizenmehl 550, 33% Roggenschrot, 29% Bio- Weizenmehl 1050		
_____	<b>Roggenbrot</b> freigeschoben	<b>750g</b>	<b>3,70</b>
	80% Roggenmehl 1150, 20% Roggenmehl 997,		
_____	<b>Delikatessbrot mit Käse</b>	<b>750g</b>	<b>4,40</b>
	Weizenmehl 550, Weizenvollkornschrot, Roggen- vollkornschrot, BackNaturFerment, Käse, Senf, Meersalz		
_____	<b>Buttermilchtoast</b>	<b>700g</b>	<b>4,10</b>
	Weizenmehl 550, Buttermilch, Butter, Rohrzucker		
_____	<b>Gewürzbrot</b>	<b>500g</b>	<b>3,80</b>
	mit Kümmel, Fenchel und Anis		

**Gerne beraten wir Sie bei Ihrem Einkauf  
und stehen Ihnen mit unserem Rat  
zur Verfügung. Fragen Sie uns.**

## (F)Eingemachtes

Einwecken (Einmachen) war schon immer eine  
traditionelle und beliebte Form der Vorratshaltung.

Ohne jegliche Konservierungsstoffe,  
Geschmacksverstärker und Farbstoffe, können  
saisonale Produkte oder Lieblingsrezepte,  
jahreszeitunabhängig und  
ohne großen Aufwand genossen werden.

In dieser Tradition bieten Wir unsere  
hausgemachten und ausgesuchten Produkte  
unseren Gästen für zu Hause zum Mitnehmen und  
genießen.

Machen Sie ein besonderes Geschenk für Freunde  
oder Bekannte.

Gerne sind Wir Ihnen dabei behilflich und geben  
Ihnen Serviertipps und Rezeptideen zum Kochen  
mit unseren Produkten. Außerdem stellen Wir Ihnen  
gerne einen individuellen Präsentkorb zusammen.

### Für Ihre Bestellung:

<b>Name:</b>	-----
<b>Vorname:</b>	-----
<b>Straße:</b>	-----
<b>PLZ:</b>	-----
<b>Ort:</b>	-----
<b>Tel.:</b>	-----
<b>Fax:</b>	-----
<b>Besondere Wünsche</b>	

Gerne versenden wir unsere Produkte an die von Ihnen  
gewünschte Adresse per Post (Preise zuzüglich Versandkosten)

## Unsere Spezialitäten zum Genießen zu Hause



Im



Buschkampstr.75  
33659 Bielefeld

Tel 0521/ 49 28 00 Fax. 49 33 88  
e-mail: [info@museumshof-senne.de](mailto:info@museumshof-senne.de)

[www.museumshof-senne.de](http://www.museumshof-senne.de)

Inhaber: Silvio Eberlein

## Spezialitäten vom Museumshof

—	<b>Knochenschinken</b>	kg	32,00
	westfälisch mild geräuchert		
		Stck. ca.250-500g	
—	<b>Bauernspeck</b>	kg	29,50
	Rückenspeck mindest. 2 Jahre gelagert		
		Stck. ca. 300-500g	
—	<b>Leberwurst</b>	300g Stck	5,40
	Leberwurst nach traditionellem Rezept		
—	<b>Hausmacher Sülze</b>	300g Stck	5,40
—	<b>Bauernterrine</b>	250 g	6,80*
—	<b>Entenpastete</b>	250 g	6,80*
—	<b>Lampastete</b>	250 g	6,80*
—	<b>Wildpastete</b>	250 g	6,80*
—	<b>Grützwurst</b>	250g	4,20*
	Wurstebrei kalt, ideal als Brotaufstrich		

—	<b>„Baeckeoffe“</b>	900gl	17,50+
	Elsässer Eintopf mit 5 Sorten Fleisch (Tafelspitz, Kalbshaxe, Lammkeule, Eisbein, Entenkeule) und Gemüse		

—	<b>Grünkohl</b>	kl.Glas 1-2 Port.	7,90*
—	<b>mit Rauch- u.Mettendchen</b>	gr.Glas 2-3 Port.	14,80+

—	<b>Rotkohl</b>	400ml	4,70*
	mit Äpfeln und Gänseschmalz		
—	<b>Senf-Zucchini</b>	800g	4,50+

—	<b>Dicke Bohnen</b>	kl.Glas 1-2 Port.	7,50*
—	<b>mit Schweinebauch</b>	gr.Glas 2-3 Port.	13,50+

## Spezialitäten vom Museumshof

—	<b>Canard à l'orange</b>	1,5 l Gl	21,50**
	2x ½ Ente gebraten in Entenbrühe eingekocht		
—	<b>Confit de Canard</b>	700ml	16,50+
	« Entenkeulen »		
—		2 Stck. gepökelte u. eingemacht	
—	<b>Bärlauchpesto</b>	160g	5,90
	mit Pinienkernen und Parmesan, wie Basilikumpesto zu verwenden		
—	<b>Gänse-Griebenschmalz</b>	140g	4,00
	100% Gänseschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln		
—	<b>Gänserilette</b>	130g	4,90
—	<b>Pickert im Glas</b>	310gr	4,90+
—	<b>Pickert im Glas</b>	210g	3,00*

## Suppen und Soßen

—	<b>Rotweinsoße</b>	400ml	6,80*
	zu Rind.-, aber auch Schwein oder Geflügel		
—	<b>Gänseuppe</b>	400ml	4,90*
	Mit Zimt		
—	<b>Soupe de Poisson</b>	400ml	6,50*
	Fischsuppe, Grundrezept wie Bouillabaisse		
—	<b>Spargelsuppe</b>	400ml	5,90*
	mit Spargelstücken		
—	<b>Kartoffelsuppe</b>	400ml	4,90*
	mit Speckstippe		
—	<b>Kürbissuppe</b>	400ml	4,90*
	mit Ingwer		
—	<b>Kräutersuppe</b>	400ml	5,20*
	mit Bärlauch und Brennnesseln		
—	<b>Steckrübensuppe</b>	400ml	4,90*
—	<b>Maronen-Sellerie Suppe</b>	400ml	5,20*
—	<b>Waldpilzsuppe</b>	400ml	5,90*
—	<b>Gemüseintopf</b>	800ml	13,80+
—	<b>Bohneneintopf</b>	800ml	13,80+

## Spezialitäten vom Museumshof

<b>„Buschkamp´s“</b>		750ml	11,70
<b>Salatsoße</b>			
„Sie ist so lecker, man könnte sie mit dem Löffel essen“			

## Konfitüre, Kompott und Süßes

—	<b>Kartoffel-„Konfitüre“</b>	180g	2,90
	mit Vanille und Zimt		
—	<b>„Himmel und Ähd“</b>	180g	2,90
	Kartoffel-Apfel-Konfitüre		
—	<b>Kürbis-Konfitüre</b>	300g	4,90*
	mit grünem Pfeffer		
—	<b>Rote Johannisbeergelee</b>	160g	3,60
—	<b>Weiß Johannisbeergelee</b>	160g	3,60
—	<b>Holundebeeren- Sauerkirsch- Holunderblüte</b>	160g	3,60
—	<b>Rote Beeren Grütze</b>	250g	4,20*
	mit Rhabarber		
—	<b>Apfel-Birnen-Grütze</b>	250g	4,20*
	mit Rumrosinen		
—	<b>Rotweinkuchen</b>	120g	3,50*
	mit Schokoladenstücken		
—	<b>Tageteskuchen</b>	120g	3,50*

## Gewürze

	<b>Meersalz verfeinert mit</b>		
—	<b>Wildkräutern</b>	160g	5,20
—	<b>Tomaten; Vanille oder Curry</b>	160g	4,90
	<b>Gewürz-Gewürzzucker verfeinert mit</b>		
—	<b>Edelrose</b>	170g	3,60
—	<b>Waldmeister</b>	170g	3,60

<b>plus Pfand für Einmachglas</b>	* klein	1,00 €
	+ groß	2,00 €
	** g. groß	3,00 €

Alle Preise in € inklusiv gesetzlicher MwSt