

# Menüs

*Lust am Genuss*

MUSEUMS HOF  
SENNE BIELEFELD



## **Drei-Gang-Menüs**

### **Menü 1**

Westfälische Festtagssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

\*\*\*

Gepökelte und kross gebratene Entenkeule  
mit Rotkohl und Kartoffelknickern

\*\*\*

Stippmilch mit frischen Früchten

Euro 36,00

---

### **Menü 2**

Reibepfannekuchen mit Bauernschmand und Schinkenstreifen

\*\*\*

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, mit Kräutersenfsoße,  
Champignons, buntem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

Euro 38,50

---

### **Menü 3**

Bunter Gartensalat mit Räucherfischen, frischen Kräutern und Sprossen

\*\*\*

Geschmorte Senner Heidelammkeule mit grünen Bohnen  
und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

„Westfälische Götterspeise“ mit Stippmilch, Beerenkompott  
und Buschkamps-BIO-Pumpnickel

Euro 48,00

---

### **Menü 4**

Cremige Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Mohn

\*\*\*

Rumpsteak vom Weiderind mit Burgunderjus,  
Bohnenmelange und Rosmarin-Kartoffelecken

\*\*\*

Omas Schokoladenterrine mit Vanillesoße

Euro 42,50

## Vier-Gang-Menüs

### Menü 1

Blattsalate mit Streifen von gebratener Lachsforelle  
und grünen Linsen

\*\*\*

Kremsüppchen vom jungen Lauch

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust mit Estragonsoße,  
buntem Wurzelgemüse und Kartoffelzopf

\*\*\*

Crème brûlée mit Rohrzuckerkruste karamellisiert  
Euro 48,00

---

### Menü 2

Salat mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenkompott

\*\*\*

Süppchen aus dem Kräutergarten mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Rosa Lammrücken mit Senf-Kräuterkruste, Jus  
Ratatouille und Maispolenta

\*\*\*

Überbackenes Beerenkompott mit Vanilleeis  
Euro 59,00

---

### Menü 3

Gebeizter Lachs mit Limonenmarinade,  
Blattsalat und kleiner Kartoffelrösti

\*\*\*

Filet vom St. Pierre mit Kräuter-Gemüsecreme und Spinat

\*\*\*

Hirschkalbsrücken mit schwarzer Johannisbeersoße,  
Rahmwirsing und Schupfnudeln

\*\*\*

Geeiste Krokantpyramide  
mit exotischem Obstsalat und Vanillesoße  
Euro 68,00

#### **Menü 4**

Ziegenfrischkäse im Brioche-Mantel gebacken mit Buchweizen-Honig und Kräutersalat

\*\*\*

Orangen-Karottensuppe mit Ingwer und Sesam-Knusper

\*\*\*

Gemüse-Curry mit Cashew-Nüssen und Wildreis

\*\*\*

Löwenzahnblüten-Tiramisu  
mit marinierten Erdbeeren und Vanillesoße

Euro 46,00

---

#### **Menü 5**

Burrata mit Variationen von alten Tomaten und Aceto Balsamico

\*\*\*

Blumenkohl-Creme-Suppe mit Trüffel

\*\*\*

Rosa Rinderrücken, am Stück gegart, mit Spätburgundersauce,  
jungem Gemüse und Sellerie-Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Himbeer-Rosensorbet

56,00 €

---

#### **Menü 6**

Marinierter Thunfisch mit Sesam-Limetten-Marinade,  
Algensalat und Rucola

\*\*\*

Gegrillte Garnelen mit Pesto-Risotto und Parmesan

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersoße,  
dazu Möhren, Mandelbrokkoli und Kräuter-Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade  
mit frischem Obst und Minze

Euro 58,00

## **Fünf-Gang-Menüs**

### **Menü 1**

Rehsalat mit Waldpilzen

\*\*\*

Tomatenessenz mit Basilikum und Quarknocken

\*\*\*

Seezungenfilet mit Hummersoße und Blattspinat

\*\*\*

Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße,  
geschmortem Stiftsgemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Karamalisierte Zitronentarte auf Schokoladenbisquit  
mit Moccasauce

Euro 72,00

---

### **Menü 2**

Salat mit gebratenen Jacobsmuscheln und Wildkräutern

\*\*\*

Kaninchenessenz mit Pflannkuchenstreifen

\*\*\*

Wolfsbarsch mit Safransauce

\*\*\*

Rehrücken mit Kirschessigjus,  
Wirsing und getrüffelte Macaroni

\*\*\*

Mangofächer auf Karamelmus  
mit Passionsfruchtsorbet

Euro 72,00

Bitte geben Sie eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten rechtzeitig vor  
Veranstaltungsbeginn an.

Die Gemüsebeilagen können je nach Marktangebot variieren  
Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl!  
Gern stellen wir Ihnen auch individuell Ihr Menü zusammen