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

Aperitif

Champagner, Haton & Filles à Damery, Rosé, Brut

0,1 l / 12,50 €

Sparkling Juicy Tea „Weißer Tee-Tahiti Vanille-Quitte“, BIO, alkoholfrei

0,1 l / 5,50 €

San Pomelo – Spritz, Pink Grapefruit, alkoholfrei

0,2 l / 9,50 €

Martini Spritz 0,2 l / 9,80 €

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition 0,1 l / 6,50 €

Flutlicht - Naturtrübes, unfiltriertes Bielefelder Bier 0,33 l / 4,60 €

Kleinigkeiten zum Aperitif

Luftgetrockneter Wildschweinschinken mit Preiselbeeren

14,00 €

Bretonische „Jahrgangssardinen 2023“ in feinem Olivenöl,

Salz-Zitrone und hauseigenem Natursauerteig-Brot aus Bio-Getreide

16,00 €

3 Stück Austern Plèiade Poget Austern mit Chesterbrot - Frankreich

3 Stück 14,00 € / 6 Stück 25,00€

Imperial Gold Kaviar mit Crème fraîche und Blini

20 g Dose 35 €

Tapas-Wochen

Erleben Sie im Februar unsere Tapas-Wochen und lassen Sie sich von mediterranen Aromen durch einen Tag voller Wärme und Lebensfreude begleiten.
Unsere Tapas sind kleine spanisch-interpretierte Gerichte, die kalt oder warm sein können.
Sie laden dazu ein, verschiedene Geschmäcker zu entdecken und in geselliger Runde zu genießen.
- Teilen, probieren, genießen -

Brot & Dip

Hausgebackenes Natur-Sauerteig-Brot aus Bio-Getreide	je 4,00 €
Focaccia mit Meersalz und Rosmarin	
Aioli	je 3,00 €
Hummus	
Mojo Rojo	
Geräucherte Majo	
Basilikum Pesto	

Fisch & Krustentier

Garnelen / Knoblauch / Olivenöl	9,00 €
Minute vom Steinbutt / Sc.Vierge / Zucchini	14,00 €
Gegrillter Pulpo / Knoblauch	12,00 €
Brandade vom Stockfisch	9,00 €

Fleisch

Albodingas, Handgerollte Kalbfleischbällchen / fruchtige Tomatensauce	7,50 €
handgeschnittener Juvenil Ferkel-Schinken	7,00 €
gebeizte Rinderhüfte	8,00 €
Gebratene Chorizo in Rotwein	8,00 €
Geschmorte Schweinebäckchen	14,00 €
Lammkotelette / grüne Bohnen	14,00 €

Vegetarisch

Trio von Jordan Oliven	6,00 €
Suppe des Tages	6,00 €
fermentierter grüner Spargel / Gewürz-Curry-Creme	8,50 €
gegrillter Romanasalat / Salz-Zitrone / Trüffel-Chips	8,00 €
Pimientos de Padrón / Meersalz / Hummus	7,00 €
Blumenkohl / mediterranem Knusper-Bröseln	7,00 €
Zucchiniröllchen mit Schafskäse	9,00 €
Patatas Bravas mit Mojo Rojo	6,50 €
Papas Arrugadas – Runzelkartoffeln / Meersalz	6,00 €
Kartoffeltortilla	6,50 €
Kroketten mit Preiselbeeren gefüllt	7,00 €
Manchego / spanischer Käse / Feige	10,00 €

Buschkamps-Empfehlung

Hausgebackenes Natur-Sauerteig-Brot aus Bio-Getreide

2 Dips

Drei Vegetarische Tapas

Eine Fisch-Kleinigkeit

Eine Fleisch-Kleinigkeit

Eine Kugel Eis oder Sorbet

Ein weiteres Dessert

...nachbestellen erwünscht!

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.

Westfälisch Genießen - Klassiker

Allerfeinster Wurstebrei vom Schwein und Rind, Rote Bete,
eingelegte Gurken und Salzkartoffeln 22,50 €

Westfälischer Grünkohl mit Rauchenden, Mettenden und Bratkartoffeln 26,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt, Remouladensauce,
Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln 29,50 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art, Blattspinat und Kartoffelpüree
32,50 €

Dessert

Franzbrötchen – Eis 5,50 €

„Black Westfalen Forrest“ mein Signature Dish–Eis mit viel Vanille 5,50 €

„Westfälische Götterspeise“- Winter Edition
mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnen-Grütze und Pumpernickel 8,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser 14,50 €

Crèma Catalana,
Zwetschgen-Armagnac-Sorbet 16,00 €

Gâteau von Valrhona-Schokolade mit Orange und gesalzenem Karamell
mit Blutorangensorbet 16,00 €

Süße Senner Versuchung (Auswahl unserer leckeren Desserts) 24,00 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben, Trüffel-Honig
und hausgebackenem Natursauerteig-Brot 18,50 € / kleine Portion 14,50 €