

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

Apfel-Cidre van Nahmen lieblich 2 %

0,1 l / 6,50 €

Ginger Gin-Tonic mit Ginger Vogue Gin von Costoluto mit Tonic

0,2 l / 9,90 €

Martini Rosso Lemon 0,2 l / 8,50 €

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition

0,1 l / 6,00 €

Champagner, Haton & Filles à Damery, Brut 0,1 l / 12,50 €

Hausgemachte Bergamotten-Limonade 0,2 l / 3,60 €

Kleinigkeiten zum Aperitif

Luftgetrockneter Wildschweinschinken

14,00 €

Bretonische „Jahrgangssardinen 2020“ in feinem Olivenöl

Salz-Zitrone und hauseigenes Brot

15,00 €

3 Stück Austern Pléiade Poget Austern mit Chesterbrot - Frankreich

3 Stück 14,00 € / 6 Stück 25,00€

Imperial Gold Kaviar

20 g Dose 30 €

Kraut & Rüben Menü

Hausgebackenes Natur-Sauerteig-Brot aus Bio-Getreide / Dip

Schmackofatz

Cremige Burrata mit Steckrüben,
Kräuter-Buttermilch und Pumpernickel 16,50 €

Lauch-Cannelloni mit Creme von geräucherten Pistazien
und klarem Tomaten-Sud 14,00 €

Ravioli mit mediterranem Gemüse gefüllt,
brauner Butter, Bärlauch-Pesto und Pinienkerne 16,00 €

Kartoffel-Terrine mit Trüffel, gepickeltem wilden Blumenkohl,
Blumenkohlpüree und Kräuterseitling-Ragout 29,50 €

Gebrannter Ziegenfrischkäse mit Rote Bete-Hibiskus-Fond
Bucheckern-Öl und Gewürz-Windbeutel 12,50 €

Mispel-Crème mit Cacao-Nibs,
Honig-Kresse und Petersilienwurzel-Eis

Gebäck

Menü komplett 102,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 90,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Cannelloni/Käse 76,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Wald & Wiese-Menü

Hausgebackenes Natur-Sauerteig-Brot aus Bio-Getreide / Dip

Schmackofatz

Filet und Mousse vom Rauch-Aal mit Gänseleber-Praline,
Postelein, Birne und Dill-Öl

Gebackener Ochsenchwanz,
Sherry und Kürbis-Wan Tan 15,00 €

Carabinero mit weißem Portwein-Vanillesud,
Blumenkohl und Mandel 46,00 €

Kalbsfilet mit Trüffel-Jus,
Bimi-„Spargel-Brokkoli“ und Pommes Anna 42,00 €

Gebrannter Ziegenfrischkäse mit Rote Bete-Hibiskus-Fond
Bucheckern-Öl und Gewürz-Windbeutel

„Milch-Schnitte“ mit Veilchen-Blüten-Sorbet,
Schokoladen-Biskuit, weiße Opalys Schokoladen-Chantilly-Crème

Gebäck

Menü komplett 142,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 129,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Carabinero/Käse 84,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

9,50 €

**Mild geräucherte Wachtelbrust mit PX-Balsamico-Jus,
gepickelte Pfifferlinge, Linsen und Harissa-Aioli**

17,50 €

**„Ochsenmaul-Salat“ – Rinderzunge mit Radieschen,
Sauerteig-Chips, eingelegte Enoki-Pilze und Brunnenkressecreme**

15,00 €

**Filet und Mousse vom Rauch-Aal mit Gänseleber-Praline,
Postelein, Birne und Dill-Öl**

19,00 €

**Gebeizter Lachs mit Apfel-Fenchel-Salat,
Basilikum-Buttermilch, Avocado-Cocos-Eis**

18,00 €

Suppen

Suppe von violetten Karotten mit Eismeershrimps

9,50 €

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

10,50 €

Suppe vom Frühlingslauch

mit pochierten Lachs-Klößchen

10,50 €



Westfälisch Genießen

Allerfeinster Wurstebrei

vom Schwein und Rind, Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln

22,50 €

Westfälischer Grünkohl

mit Rauchenden, Mettenden und Bratkartoffel

23,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,

Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

29,50 €

Sautierte Kalbsnieren

mit Senf nach alter Art, Blattspinat und Kartoffelpüree

32,50 €

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Unsere hausgebackenen Sauerteig-Brote werden ausschließlich mit Bio-Getreide vom Gut Rosenkranz gebacken. Diese können Sie von Mittwoch bis Sonntag, auf Vorbestellung, 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

27,50 €

Skrei - Winterkabeljau mit Pommery-Senfsauce,

Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln

38,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

Geschmorte Rinderbacke in Spätburgunder,

jungem Gemüse und gerostetes Petersilienwurzel-Püree

38,50 €

Pré Salé Salzwiesen-Lammrücken mit Vanille-Sherry-Jus,

Topinambur und Wurzelgemüse-Cous Cous

45,00 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz,

gemischter Salat mit Bratkartoffeln

35,00 €

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“- Winter Edition

mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnengrütze und Pumpernickel

8,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser

14,50 €

„Milch-Schnitte“ mit Veilchenblüten-Sorbet,

Schokoladen-Biskuit, weiße Opalys Schokoladen-Chantilly-Crème

16,00 €

„Rubik’s Cube“ – dunkles Valrhona-Schokoladen-Parfait,

Bergamotte, Vanille-Ananas, Chia-Earl Grey-Sud

16,00 €

Mispel-Crème mit Cacao-Nibs,

Honig-Kresse und Petersilienwurzel-Eis

16,00 €

Süße Senner Versuchung

(Auswahl unserer leckeren Desserts)

24,00 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse

mit Trauben, Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot

16,50 € / kleine Portion 12,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition“	Glas 10 cl 6,00 €
Champagner, Haton & Filles à Damery, Brut	Glas 10 cl 12,50 €
Omega 1868, WG Mayschoss-Altenahr	Glas 5 cl 4,50 €