

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

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition 0,1 l / 6,90 €

Bollinger Champagner Special Cuvée 0,1 l / 16,00 €

Bollinger Champagner Rosé 0,1 l / 22,00 €

„Frühling“ Rhabarber, Sekt, Rhabarber-Espuma 0,1 l / 9,00 €

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

Sparkling Juicy Tea „Rhabarber-Darjeeling-Rose“, BIO, alkoholfrei
0,1 l / 6,00 €

Bernstein – Spritz, BIO-Orange trifft Rosmarin und Lavendel, alkoholfrei
0,2 l / 9,50 €

Wunderberg „Gin“-Tonic mit Kirschblüten-Sorbet, alkoholfrei 15,50 €

Kleinigkeiten zum Aperitif

Luftgetrockneter Serrano-Schinken mit Senfcrème

14,00 €

Bretonische „Jahrgangssardinen 2024“ in feinem Olivenöl

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

16,00 €

Plèiade Poget Austern mit Chesterbrot - Frankreich

3 Stück 14,00 € / 6 Stück 26,00€

Imperial Gold Kaviar mit Crème fraîche und Blini

20 g Dose 35 €

Kraut & Rüben Menü

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

Schmackofatz

Rote Bete-Tatar mit Waffel,
Hummus, Tahin, gepickeltem Rettich und Feldsalat

Spargel-Graupen-Risotto
mit gehobeltem Parmesan und Petersilienöl

Knuspriger Kartoffel-„Donut“
mit Erbsen-Minze-Ragout

Tannensprossen-Petersilienwurzel-Eis

Gebackener Kräuter-Spargel mit fermentierten Buchenpilzen,
Pappardelle und eingelegten Rhabarberblüten

29,50 €

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

Valrhona Schokoladen-Küchlein mit Veilchenblüten-Sorbet

Petits Fours

Menü komplett 109,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 98,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Donut/Käse 82,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Wald & Wiese Menü

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

Schmackofatz

Gänseleberparfait mit Rhabarber, geeister Sauerampfer,
Champignons und Butter-Brioche

Lammäckchen mit Topinambur und Kräuter-Vinaigrette

Jacobsmuschel mit Hummer-Ravioli und Curry-Sud

Tannensprossen-Petersilienwurzel-Eis

Rinderfilet mit Morchel-Rahm,
karamellierte Perlzwiebeln, Fingermöhre und Weizen-Sauerteig 48,00 €

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

Löwenzahnblüten-Tiramisu,
Vanille und Erdbeeren

Petits Fours

Menü komplett 126,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 115,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Muschel/Käse 95,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Natursauerteig-Brot aus BIO-Getreide mit Dip

2,50 €

Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

9,50 €

Gegrillter Romanasalat mit Salz-Zitronen-Creme,

Feta von Jordan und Kartoffel-Chips

14,50 €

Handgeschnittenes Rinder-Tatar mit Rote Bete-Waffel,

mit eingelegten Mairitterlingen und Wachtelei

19,50 €

Gänseleberparfait mit geeistem Sauerampfer,

Champignons und Butter-Brioche

22,00 €

Suppen

Spargelbrühe mit pochierten Lachsklößchen

10,50 €

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

12,50 €

Spargelcrèmesuppe mit Bourbon-Vanille

und Spargel

13,50 €

Hauptgänge

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern

28,50 €

Knuspriges Kabeljau-Filet mit Hummersauce,

Erbsenpüree und Schwarzer Reis

39,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

Geschmorte Milchlammkeule mit Thymian,

grünem Spargel und Kartoffel-Krapfen

32,00 €

Geschmorte Rinderbacke mit Spätburgunder-Sauce,

buntes Gemüse und Kartoffelpüree

39,50 €

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.



Westfälisch Genießen

Allerfeinster Wurstebrei

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

22,50 €

Dicke Bohnen

mit gegrilltem Duroc-Schweinebauch, Kasseler und Bratkartoffeln

22,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,

Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

29,50 €

Spargel - das Königsgemüse

Portion quitsch-frisch geernteter Senner Spargel

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter 27,00 €

+ Sekt-Buttersauce 5,50 €

+ Bärlauch und Gouda überbacken 5,50 €

+ Westfälischer Knochenschinken und gekochter Schinken 10,50 €

+ Rührei 7,00 €

+ Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten 17,50 €

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.

