

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 €

Bellini Zero mit weißem Pfirsich-Mark, alkoholfrei 8,90 €

Flutlicht - Naturtrübes, unfiltriertes Bielefelder Bier 4,60 €

Herber Hibiscus „Aperol“, Dr. Jaglas, alkoholfrei

0,2 l / 9,80 €

Rubin – Spritz, BIO-Orange trifft Wacholder und Hibiscus, alkoholfrei

0,2 l / 9,80 €

Maracuja-Sour mit Gordons und Majoran-Melonen-Sorbet 16,50 €

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

„Schinken“ vom Knollen-Sellerie mit Zitronen-Gel,
Basilikum-Buttermilch, Yuzu-Sesam und Feldsalat

Erbsen-Graupen-Risotto
mit Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan

Auberginen-Schnitzel mit Panko

Fichtensprossen-Petersilienwurzel-Eis

Fagotti mit Tomate und Basilikum,
Scamorza und Datterino Tomaten-Sud 29,50 €

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

Namelaka Orizaba von Valrhona Schokolade mit
Sorbet von Duft-Pelargonien

Petits Fours

Menü komplett 109,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 98,00 €

Alkoholfreie Begleitung 36,00 €

Menü ohne Süßkartoffel/Käse 82,00 €

Weinreise klein 37,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 24,00 €

Wald & Wiese Menü

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

Schmackofatz

„Bienenstich“ mit Gänse- und Geflügelleber
Mandeln / Zwergorangen / wilde Kirschen

Wolfsbarsch mit Sc.Vierge und Paprika

Senf-Ei / Kaviar / Rosé Champagner

Fichtensprossen-Petersilienwurzel-Eis

Rehfilet aus heimischer Jagd mit Holunderbeeren,
Jus und getrüffelte Maccaroni 46,80 €

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

Panna Cotta mit Vanille und Heidelbeer-Sorbet

Petits Fours

Menü komplett 136,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 122,00 €

Alkoholfreie Begleitung 36,00 €

Menü ohne Kaviar/Käse 105,00 €

Weinreise klein 37,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 24,00 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Natursauerteig-Brot aus BIO-Getreide mit Dip

2,50 €

Reibekuchen mit Bauernschmand

und Streifen vom westfälischen Knochenschinken 10,50 €

~

Gegrillter Romanasalat mit Salz-Zitronen-Crème,

Feta von Jordan und Kartoffel-Chips 14,50 €

~

Lachs mit Holunderblüten gebeizt, Buttermilch, Basilikum,

Apfel-Fenchelsalat und Reibeküchlein 19,50 €

~

„Bienenstich“ mit Gänse- und Geflügelleber

Butter-Mandeln / Zwergorangen / wilden Kirschen 24,00 €

~

Artischocke „Prince Bretagne“

mit Gemüse-Vinaigrette und Vadouvan-Creme 17,40 €

Suppen

Spinatsuppe mit pochierten Lachsklößchen 12,50 €

~

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüestreifen und Kalbfleischklößchen 13,50 €

Hauptgänge

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern 28,50 €

~

Wolfsbarschfilet mit Gomasio, Sauce Vierge,

Paprika und Kräuter-Quetschkartoffel 45,60 €

~

Riesengarnelen mit Yuzu-Sesam, Bouillabaisse-Sud,

Kohlrabi und Schwarzer Reis 32,80 €

~

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,

buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln 28,50 €

~

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken,

Röstkartoffeln und Gartensalat 36,00 €

~

Tafelspitz vom Hereford Rind mit Meerrettichsauce,

Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln 33,90 €

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 €

Sautierte Kalbsnieren

mit Senf nach alter Art, Blattspinat und Kartoffelpüree

32,50 €

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.

Dessert

Franzbrötchen – Eis 5,50 €

~

„Black Westfalen Forrest“ mein Signature Dish–Eis mit viel Vanille

5,50 €

„Westfälische Götterspeise“- Sommer Edition

mit Vanille-Stippmilch, Beeren-Grütze und Pumpernickel 8,50 €

~

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser 14,50 €

~

Passionsfrucht-Frischkäse-Törtchen mit Mandel-Biskuit,

Sorbet von Valrhona-Schokolade 15,30 €

~

Namelaka Orizaba von Valrhona Schokoladen-Küchlein mit Sorbet von

Duft-Pelargonien 16,40 €

~

Süße Senner Versuchung

(Auswahl unserer leckeren Desserts) 26,00 €

~

Auswahl von Chefs Lieblingskäse

mit Trauben, Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot

19,50 € / kleine Portion 14,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Buschkamp-Sekt „Brilliant-Edition“	Glas 10 cl 6,90 €
Bollinger Champagner Special Cuvée	Glas 10 cl 16,00 €
Omega 1868, WG Mayschoss-Altenahr	Glas 5 cl 4,50 €