

# 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, Brut

0,1 l / 12,50 €

Bio-Vodka - Sunrise Lemon 0,2 l / 12,50 €

„Ingwer-Wein-Spritz“, Ingwer / alkoholfreier Wein / Agavendicksaft

0,2 l / 9,50 €

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition

0,1 l / 6,50 €

Flutlicht - Naturtrübes, unfiltriertes Bielefelder Bier

0,33 l / 4,60 €

Hausgemachte Bergamotten-Limonade mit Rosmarin 0,2 l / 4,90 €

## Kleinigkeiten zum Aperitif

Luftgetrockneter Wildschweinschinken mit Preiselbeeren

14,00 €

Bretonische „Jahrgangssardinen 2023“ in feinem Olivenöl

Salz-Zitrone und hauseigenes Brot

16,00 €

3 Stück Austern Pléiade Poget Austern mit Chesterbrot - Frankreich

3 Stück 14,00 € / 6 Stück 25,00€

Imperial Gold Kaviar

20 g Dose 35 €

# Kraut & Rüben Menü

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

\*\*\*

Schmackofatz

\*\*\*

Rote Bete-Tatar mit pochiertem Landei,  
Orangen-Basilikum-Gel, gebackene Kapern und Feldsalat

\*\*\*

Mille feuille vom Sellerie mit Passionsfrucht und Schnittlauch-Öl 17,50 €

\*\*\*

Hafer-Macaron mit schwarzen Bohnen-Püree  
und gepickeltem Gemüse 19,00 €

\*\*\*

Erfrischung

\*\*\*

Erbsen-„Cheesecake“ mit Trompetenpilzen,  
Delica Kürbis und Sellerie-Jus 29,50 €

\*\*\*

Wildblumenkäse mit Aprikosen-Kürbis-Sorbet 12,50 €

\*\*\*

Gâteau von Clementinen mit Butterstreuseln  
und Mandelmilch-Eis

\*\*\*

Gebäck

Menü komplett 107,00 €

Menü ohne Käse 95,00 €

Menü ohne Macaron/Käse 82,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

# Wald & Wiese -Menü

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

\*\*\*

Schmackofatz

\*\*\*

Gänseleber-Terrine mit schwarzer Walnuss  
und eingelegter Delica-Kürbis

\*\*\*

Hummer mit Sellerie und Kaviar,  
Passionsfrucht-Gel und Hummer-Öl 28,00 €

\*\*\*

Kalbsbries mit brauner Butter und Quitte 21,00 €

\*\*\*

Erfrischung

\*\*\*

Rosa Hirschkeule aus heimischer Jagd mit Cranberrys,  
Rosenkohl und Mohn-Schupfnudeln 39,50 €

\*\*\*

Wildblumenkäse mit Aprikosen-Kürbis-Sorbet

\*\*\*

Namelaka Orizaba von Valrhona-Schokolade

\*\*\*

Gebäck

Menü komplett 126,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 115,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Bries/Käse 98,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

# Vorspeisen

## Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

9,50 €

## Gepickeltes Ackergemüse mit Pilzen und Kräutern,

Süßkartoffel-„Erde“ und Pumpernickel

17,00 €

## Gänseleber-Terrine mit schwarzer Walnuss,

eingelegter Delica-Kürbis,

karamellisierter Salzbutterm-Brioche

22,50 €

## Pulpo-Carpaccio mit Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette,

Passionsfrucht-Kaviar und Zupfsalaten

19,00 €

# Suppen

## Buschkamps Kartoffel-Suppe mit Mohn

10,50 €

## Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

11,50 €

## Artischocken-Suppe mit Cynar

und Ragout vom Gänseklein

14,50 €



## Westfälisch Genießen

### **Allerfeinster Wurstebrei**

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

22,50 €

### **Westfälischer Grünkohl**

mit Rauchenden, Mettenden und Bratkartoffeln

25,00 €

### **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-Filet (Winterkabeljau) mit Pommery-Senf-Sauce,

Trompeten-Pfifferlinge und Salzkartoffeln

46,00 €

## Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

## Challans Ente mit Orangen-Pfeffer-Jus,

Wirsing und Süßkartoffel-Gnocchi

43,00 €

## Das feinste vom Juvenil-Ferkel mit Jus,

Hokkaido-Kürbis und Kräuter-Getreide mit Blutwurst

34,50 €

## Wagyu Beef Entrecôte >Tomahawk< BMS 8-9 von Stockyard

mit Pfefferrahmsauce und Rotweinsauce

29,50 € pro 100 g

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Buntes Gartengemüse 5,00 €

Pommes Point Neuf 6,00 €

gemischter Salat 7,50 €

Pommes Point Neuf mit Trüffel 10,50 €

Geschmortes Wurzelgemüse 5,00 €

Bratkartoffeln 5,00 €

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

**Black Westfalen Forest – Eis**

5,50 €

**„Westfälische Götterspeise“- Winter Edition**

mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnen-Grütze und Pumpernickel

8,50 €

**Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser**

14,50 €

**Tonkabohnen-Crème brûlée**

mit Sorbet von Senner Quitten

14,00 €

**Gâteau von Clementinen mit Butterbröseln**

und Mandelmilch-Eis

15,00 €

**Namelaka Orizaba von Valrhona-Schokolade mit Pomelo-Sorbet**

16,50 €

**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 „Brilliant-Edition“                      Glas 10 cl 6,50 €

Champagner, Haton & Filles à Damery, Brut              Glas 10 cl 12,50 €

Omega 1868, WG Mayschoss-Altenahr                      Glas 5 cl 4,50 €