

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

Unsere Aperitif-Empfehlung

Apfel-Cidre van Nahmen 0,1 l / 6,50 €

“Orangen-Mandarinen” – Gin Komposition mit Tonic und Holunderblüten

0,2 l 9,00 €

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition

0,1 l / 6,00 €

Kraut & Rüben

Karamellierter Ziegenweichkäse mit Feigen-Rosmarin-Chutney,

Rote Bete und Ackersalat 15,00 €

Buntes Gemüse-Curry mit Kichererbsen,

Cocosmilch, Cashewnüssen und Duftreis 19,50 €

Pochierte Rotweibirne mit Lakritz-Eis 14,00 €

Gebäck

Menüpreis 45,00 €

Weinbegleitung zum Menü 20,00 €

Lust am Genuss-Menü

Hausgebackenes Sauerteig-Brot aus Bio-Getreide / Dip

Schmackofatz

Gänseleber-Parfait mit pochierter Portwein-Feige

Apfel-Sellerie und Rosmarin-Brioche

Kalbsbries in Nussbutter gebraten,

eingelegten Kürbis und Feldsalat

Felsen-Rotbarbe mit Pulpo-Risotto und Krustentier-Jus

Rot-Hirschrücken mit Krause Glucke,

Rotwein-Jus, Steinpilz-Bällchen und Kartoffelkrapfen

BIO-Käseauswahl vom Schloss Hamborn

schwarze Walnüsse / Birnen-Senf

Crème von Valrhona-Schokolade mit Spekulatius-Mürbteig,

Rumtopf-Beeren 2023 und Glühwein-Eis

Gebäck

Menü komplett 105,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 95,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Käse/Bries 80,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

8,50 €

Artischocke im Ganzen „klassisch“,
Kräuter-Vinaigrette und Salz-Zitronen-Aioli

15,00 €

Tafelspitzsülze mit Wurzel-Gemüse,
Meerrettich und Frischkäse-Knusper-Stulle

15,00 €

Gänseleberparfait mit pochierter Portwein-Feige

Apfel-Sellerie und Rosmarin-Brioche

19,00 €

Gebeizter echter Hamachi mit Auberginen-Tatar,

Vadouvan-Creme, Petersilien-Gurkensud

18,00 €

Suppen

Suppe von violetten Karotten mit Eismeershrimps

9,50 €

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

10,50 €

Suppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis

mit Mandelkeksen und steirischem Kernöl

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 €

Das Beste vom Juvenil-Ferkel,

geschmorte Petersilienwurzeln und Brunnenkresse-Kartoffelstampf

38,50 €

Rücken vom Rothirsch mit Krause Glucke,

Rotwein-Jus, Steinpilz-Bällchen und Kartoffel-Krapfen

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 €

Crème von Valrhona-Schokolade mit Spekulatius-Tarte,

Rumtopf-Beeren 2023 und Glühwein-Eis

14,50 €

Pochierte Rotwein-Birne,

Lakritz-Eis

14,00 €

Chefs Cookie mit Valrhona-Schokolade

und Quitten-Sorbet

16,00 €

Süße Senner Versuchung

(Auswahl unserer leckeren Desserts)

22,50 €

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 €

Offene Weine

	Weiß	0,2 l	0,1 l
2022 Weißburgunder, Chardonnay, BIO-Vegan, trocken		11,00 €	6,00 €
Weingut Pfannenbecker, Rheinhessen			
2021 Grauburgunder, Badischer Landwein trocken,		9,50 €	5,50 €
Weinhaus Franz Keller, Baden			
2022 Riesling, Qualitätswein, trocken,		9,50 €	5,50 €
Weingut Gies-Düppel, Pfalz			
2020 Riesling Hochgewächs, Qualitätswein, feinherb		12,50 €	6,50 €
Weingut Kallfelz, Mosel			
2020 Cavalliere de Garda-Lugana, Trebbiano, DOC		15,00 €	8,00 €
Fabio Contato, Italien			

Rosé

2022 Pinot Noir Rosé Inspiration, Qualitätswein, trocken,	14,00 €	7,00 €
Weingut Künstler, Rheingau		

Rot

2021 Ganz(s) oder gar nicht- Merlot, St.Laurent	14,00 €	7,00 €
Qualitätswein, trocken, Weingut Lergenmüller		
2020 "Domina"-Spätburgunder, Portugieser, Q.b.A.	8,50 €	4,50 €
halbtrocken, Winzergenossenschaft Mayschoß- Altenahr		
2018 "Edition No1"- Portugieser, St.Laurent,	9,50 €	5,50 €
Q.b.A. trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz		
2021 Terra Noir- Spätburgunder, Qualitätswein, trocken,	9,50 €	5,50 €
Weingut Brogsitter, Rheinhessen		
2017 Crianza, Tempranillo, DOP, trocken,	14,00 €	7,00 €
Finca Museum, Cigales-Spanien		

Weine können Sulfite enthalten.