

# 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

Lillet Winterapfel mit Tagetes und Zimt 0,2 l / 9,50 €

“Costoluto Gin Tonic” – voller Geschmack 0% Alkohol 0,2 l 9,50 €

Sparkling Juicy Tea/Zitronengras, Earl Grey, Pfirsich

0% Alkohol 0,2 l / 7,50 €

## Kraut & Rübchen

Blumenkohl-Cheesecake und Piemonteser Haselnüssen,  
Oliven-Tapenade und Kapuzinerblüten-Essig

\*\*\*

Trüffel-Ravioli  
mit grünen Spargelspitzen

\*\*\*

Rote Bete „Wellington“ mit Champignons, Kichererbsen und  
Brunnenkresse

\*\*\*

Dreierlei Sorbetauswahl  
und frischen Früchten

\*\*\*

Gebäck

Menüpreis 56,00 €

Weinbegleitung zum Menü 26,00 €

# Lust am Genuss-Menü

Schmackofatz

\*\*\*

Gebratene Gänsemastleber mit Trüffeljus,  
Äpfeln, Blattspinat und Gewürzbrot

\*\*\*

Austern „Plèiade Poget – Frankreich“  
mit Sauerampfer-Butter gratiniert und Desietra Kaviar

\*\*\*

Trüffel-Ravioli mit grünen Spargelspitzen

\*\*\*

Hirschrücken, aus heimischer Jagd,  
mit Jus, Dattelcreme, Haferwurzeln und gefüllten Blinis 38,50 €

\*\*\*

Mascarpone-Roquefort mit mariniertem Kürbis

\*\*\*

Caramelia-Ganache mit pochierter Portwein-Feige,  
Feigen-Rotweinsorbet und Mozzarellaschaum

\*\*\*

Gebäck

Menü komplett 98,00 €

Menü ohne Käse 87,00 €

Menü ohne Käse/Muschel 72,00 €

Weinreise komplett 49,00 €

Alkoholfreie Begleitung 25,00 €

Weinreise klein 32,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

# Vorspeisen

## Reibekuchen

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

7,50 €

## Tafelspitzsülze mit Gemüse,

Kapuzinerblüten-Essig, Meerrettich und Feldsalat

15,00 €

## 3 Stück Austern Plèiade Poget - Frankreich

mit Chesterbrot

12,00 €

## 3 Stück Austern Plèiade Poget – Frankreich

mit Sauerampfer-Butter gratiniert und Desietra Kaviar

17,00 €

## Gebeizter echter Hamachi,

Orangengel, Bachkresse, Tomaten-Chili-Öl

18,50 €

## Gebratene Gänseleber mit Trüffeljus,

Äpfeln, Blattspinat und Gewürzbrot

25,00 €

# Suppen

## Suppe vom Muskat- und Hokkaidokürbis

mit Gänsestrudel

12,50 €

## Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

10,50 €



## Westfälisch Genießen

**Hausbackener Kastenpickert**  
mit Leberwurst und Pflaumenmus

13,50 €

**Allerfeinster Wurstebrei**

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

17,00 €

**Westfälischer Grünkohl**

mit Rauchenden, Mettenden und Bratkartoffel

19,50 €

**Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,**

Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

27,50 €

**Sautierte Kalbsnieren**

mit Senf nach alter Art, Blattspinat und Kartoffelpüree

26,50 €

---

Schmeckt Ihnen unser Brot?

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

**Rote Bete im Butterblättereig gebacken,  
Champignons-Duxelles, Kichererbsen und Bachkresse**

24,50 €

**Gemüseacker „Oben & Unten“  
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern**

21,50 €

**Filet vom Skrei „Winterkabeljau“ mit Senf-Rieslingsauce,  
grünen Thai-Spargelspitzen und rotem Reis aus der Carmargue**

35,00 €

**Paniertes Schweinekotelette  
in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln**

22,50 €

**Rinderleber vom Roten Höhenvieh mit Portweinjus,  
Zwiebeln und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree**

25,00 €

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren, Ackersalat und Bratkartoffeln**

28,50 €

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

**„Westfälische Götterspeise- Winter Edition 2022“**

mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnengrütze und Pumpernickel

7,50 €

**Hausgemachte Eistorte** mit Sahnebaiser

9,50 €

**Dreierlei Sorbetauswahl** mit frischen Früchten

11,50 €

**Chefs Cookie** mit Valrhona-Schokolade gefüllt  
und Glühweineis

14,00 €

**Carmelia-Ganache** mit pochiertes Portwein-Feige,  
Feigen-Rotweinsorbet und Mozzarellaschaum

14,50 €

**Süße Senner Versuchung**

(Auswahl unserer leckeren Desserts)

19,50 €

**Auswahl von Chefs Lieblingskäse**

mit Trauben, Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot

15,50 € / kleine Portion 11,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“      Glas 10 cl 6,00 €

Champagner, Haton & Filles à Damery, Brut      Glas 10 cl 9,50 €

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

# Offene Weine

	<b>Weiß</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,1 l</b>
2021 Riesling, Qualitätswein, trocken		9,00 €	5,00 €
Weingut Gies-Düppel, Pfalz			
2020 Grauburgunder, Qualitätswein, trocken		9,50 €	5,50 €
Franz Keller, Baden			
2021 Chardonnay, BIO, Q.b.A., trocken		9,00 €	5,00 €
Weingut Sander, Rheinhessen			
2021 Weißburgunder, Qualitätswein, feinherb		8,50 €	4,00 €
Winzergenossenschaft Mayschoss, Ahr			
2016 La Villa Real, Sauvignon Blanc, trocken		7,00 €	4,00 €
Bodegas La Remediadora, La Mancha, Spanien			

## Rosé

2020 Rosé Spätburgunder, Portugieser, Q.b.A. trocken	10,00 €	6,00 €
Anette Closheim, Nahe		

## Rot

2017 „Edition No 1“- Portugieser, St. Laurent, Q.b.A., trocken, Weingut Lergenmüller	8,50 €	4,50 €
2017 Lemberger, Q.b.A. trocken	9,00 €	5,00 €
Weingut Sonnenhof, Württemberg		
2017 „Achelo“- Syrah, DOC, trocken	8,50 €	4,50 €
Tenuta la Braccasca, Toskana-Italien		
2017 Crianza, Tempranillo, DOP, trocken,	11,00 €	5,50 €
Finca Museum, Cigales-Spanien		

Weine können Sulfite enthalten.