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,
Holunderblüten-Basilikum-Buttermilch, Yuzu-Sesam und Feldsalat

***

Erbsen-Graupen-Risotto
mit Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan

***

Auberginen-Schnitzel mit Panko und Vadouvan

***

Fichtensprossen-Petersilienwurzel-Eis

***

Ravioli mit Kürbis und Ricotta,
fermentierte Brombeeren, Pistazien und schwarze Walnuss 29,80 €

***

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

***

Namelaka Orizaba von Valrhona Schokolade mit
Sorbet von Duft-Pelargonien

***

Petits Fours

Menü komplett 109,00 €
Menü ohne Käse 98,00 €
Menü ohne Süßkartoffel/Käse 82,00 €

Weinreise komplett 55,00 €
Alkoholfreie Begleitung 36,00 €
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 €

~

Schafskäse mit mariniertem Hokkaido-Kürbis,
Pumpernickel, Majoran und Mandarinen-Gel 18,50 €

~

Gelbflossen-Makrele „Hamachi“mit Cajun, Tintenfisch-Krokette,
Kopfsalat-Vinaigrette, Wasabi-Kaviar und Austern-Pflanzen-Eis 22,70 €

~

Crème brûlée von Gänse- und Geflügelleber mit PX-Essig-Zwetschgen
Butter-Brioche und Grevensteiner Bier-Air 24,00 €

~

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel-Crème,
Beef-Tea mit Parmesanschaum, Kapern und Kräutersalat 22,40 €

Suppen

Suppe vom Hokkaido und Muskat-Kürbis mit steirischem Kernöl 12,50 €

~

Senner Festtagssuppe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen 13,50 €

Hauptgänge

Gemüseacker „Oben & Unten“

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

~

Zanderbäckchen in schwarzem Olivenöl confiert mit wilder Rotgarnele,

Bouillabaisse-Sud, Blattspinat und Safran-Nudelrisotto 39,60 €

~

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken,

Röstkartoffeln und Gartensalat 36,00 €

~

Silvio´s Königsberger Klopse vom Kalb,

Lorbeer-Velouté, Kapern, Rote Bete und Butter-Kartoffelpüree 32,60 €

~

Wildschweinrücken mit Wacholderbeeren-Rahmsauce,

Rosenkohl und Preiselbeeren-Kartoffel-Krapfen 35,80 €

~

Für 2 Personen

Zweierlei von der Bauern-Ente,
rosa Entenbrust und gezupfte Keule mit asiatischen Aromen,

Ponzu-Yuzu-Sauce, wilden Brokkoli und Hokkaido-Kürbis 38,50 € p.P.

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 €

~

Westfälischer Grünkohl
mit Rauchenden, Mettenden und Bratkartoffeln 26,60 €

~

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln 28,50 €

~

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 mit Ceylon-Zimt 5,50 €

~

„Black Westfalen Forrest“ mein Signature Dish–Eis mit viel Vanille 5,50 €

„Westfälische Götterspeise“- Winter Edition

mit Vanille-Stippmilch, Apfel-Birnen-Grütze und Pumpernickel 8,90 €

~

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 €