

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 €

Winter-Elixier „Engelchen“ mit Apfel-Zimt-Likör und Sekt 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

Gepickeltes Ackergemüse mit Pilzen und Kräutern,
„Süßkartoffel-Erde“ und Pumpernickel

Mille feuille vom Sellerie mit Passionsfrucht und Schnittlauch-Öl 16,00 €

Gebackene Schwarzwurzeln mit Trüffel und Vadouvan-Creme 19,00 €

Erfrischung

Nudel-Steinpilz-Bonbons mit sautierten Morcheln,
Erbsen und Parmesan 29,50 €

Wildblumenkäse mit Aprikosen-Kürbis-Sorbet 12,50 €

Gâteau von Clementinen mit Butterstreuseln
und Mandelmilch- und Lakritz-Eis

Gebäck

Menü komplett 107,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 95,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Sellerie/Käse 78,00 €

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 Wild-Kirsch-Sorbet

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

Kalbsbries mit brauner Butter und Quitte 21,00 €

Erfrischung

Wildschwein-Rücken mit Blaubeeren,
Schwarzwurzeln, Edamame und Steinpilz-Krapfen 39,00 €

Wildblumenkäse mit Aprikosen-Kürbis-Sorbet

Dreierlei 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,

Wild-Kirsch-Sorbet,

karamellierter Salzbutterm-Brioche

22,50 €

Pulpo-Carpaccio mit Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette,

Passionsfrucht-Kaviar und Zupfsalaten

19,00 €

Suppen

Suppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und steirische Kernöl

10,50 €

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

11,50 €

Suppe von violetten Karotten

mit 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 €

Steinbutt-Filet mit Sekt-Beurre blanc, Krustentier-Öl,

Trompeten-Pfifferlinge und Salzkartoffeln

46,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

Hirschkeule aus heimischer Jagd, rosa gebraten, Cranberrys,

Rosenkohl und Mohn-Schupfnudeln

38,00 €

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- und Lakritz-Eis

15,00 €

Dreierlei von Valrhona-Schokolade - Sorbet/Namelaka/Brownie

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 €