

# 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 €

Holunderblüten- Bowle mit Erdbeeren 0,2 l / 9,50 €

Flutlicht - Naturtrübes, unfiltriertes Bielefelder Bier 0,33 l / 4,60 €

San Limello, Dr. Jaglas, alkoholfrei

0,2 l / 9,50 €

Rubin – Spritz, BIO-Orange trifft Wacholder und Hibiscus, alkoholfrei

0,2 l / 9,50 €

Wunderberg „Gin“-Tonic mit Kirschblüten-Sorbet, alkoholfrei 15,50 €

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

\*\*\*

Erbsen-Graupen-Risotto  
mit Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Süßkartoffel mit Panko,  
Spitzkohl und Champignon-Ragout

\*\*\*

Kirschblüten / Kaffee

\*\*\*

Fagotti mit Rucola und Ricotta gefüllt,  
Kirschtomaten und eingelegten Rhabarberblüten

29,50 €

\*\*\*

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

\*\*\*

Valrhona Schokoladen-Küchlein mit Veilchenblüten-Sorbet

\*\*\*

Petits Fours

Menü komplett 109,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 98,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Süßkartoffel/Käse 82,00 €

Weinreise klein 36,00 €

Alkoholfreie Begleitung klein 17,00 €

# Gourmet Gang Menü

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

\*\*\*

Schmackofatz

\*\*\*

„Bienenstich“ mit Gänse- und Geflügelleber

Mandeln / Zwergorangen / grüne Soße

\*\*\*

Frikassee vom Zander / Flusskrebse / Pfifferlingen / Erbsen

\*\*\*

Upgrade: Oma Gertrud's Senf-Ei / Kaviar / Rosé Champagner

\*\*\*

Kirschblüten / Kaffee

\*\*\*

Schmorbraten vom Weide-Rind

Spitzkohl-Roulade / Kartoffel-Blumenkohl-Gulasch

\*\*\*

Auswahl von Bio-Käse Schloss Hamborn

oder

Zitronen-Crème / Karamell / Erdbeeren

\*\*\*

3 Stück feinste Pralinen 6,00 €

Menü 85,00 €

Wein- / Bierbegleitung 35,00 €

Menü mit Upgrade Senfei 113,00 €

Alkoholfreie Begleitung 35,00 €

# Vorspeisen

**Hausgebackenes Natursauerteig-Brot aus BIO-Getreide mit Dip**

2,50 €

**Reibekuchen**

mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen Knochenschinken

9,50 €

**Gegrillter Romanasalat mit Salz-Zitronen-Crème,**

Feta von Jordan und Kartoffel-Chips

14,50 €

**Lachs mit Holunderblüten gebeizt, Buttermilch, Basilikum,**

Apfel-Fenchelsalat und Reibeküchlein

19,50 €

**„Bienenstich“ mit Gänse- und Geflügelleber**

Butter-Mandeln / Zwergorangen / grüne Soße

22,00 €

# Suppen

**Spinatsuppe mit pochierten Lachsklößchen**

12,50 €

**Senner Festtagssuppe**

mit Eierstich, Gemüsestreifen und Kalbfleischklößchen

12,50 €

**Westfälische Kartoffelsuppe mit Mohn**

und Majoran

12,50 €

# Hauptgänge

## **Gemüseacker „Oben & Unten“**

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Kräutern

28,50 €

## **Riesengarnelen mit Yuzu-Sesam, Bouillabaisse-Sud,**

Kohlrabi und Schwarzer Reis

32,80 €

## **Paniertes Schweinekotelette**

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

## **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken,**

Röstkartoffeln und Gartensalat

36,00 €

## **Spanferkelfilet mit Pommery-Senfsauce,**

Artischocke und Trüffel-Kartoffel-Gnocchi

34,90 €

---

## 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 €

### **Dicke Bohnen**

mit gegrilltem Duroc-Schweinebauch, Kasseler und Bratkartoffeln

22,50 €

### **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**

5,50 €

**„Black Westfalen Forrest“** mein Signature Dish–Eis mit viel Vanille

5,50 €

**„Westfälische Götterspeise“- Sommer Edition**

mit Vanille-Stippmilch, Beeren-Grütze und Pumpernickel

8,50 €

**Hausgemachte Eistorte** mit Sahnebaiser

14,50 €

**Löwenzahnblüten-Tiramisu** mit Rohrzuckerkruste,

Erdbeeren und Vanille

15,00 €

**Valrhona Schokoladen-Küchlein** mit Veilchenblüten-Sorbet

16,00 €

**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 €   |