

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

Flutlicht - Naturtrübes, unfiltriertes Bielefelder Bier

0,33 l / 4,60 €

Herber Hibiscus Aperol mit Secco 0,2 l / 8,90 €

Oabika – das Gold der Kakaofrucht, Cranberry / Wodka / Sekt

0,2 l / 9,50 €

Buschkamp-Sekt Brilliant Edition

0,1 l / 6,50 €

Champagner, Haton & Filles à Damery, Brut

0,1 l / 12,50 €

Hausgemachte Bergamotten-Limonade 0,2 l / 4,60 €

Kleinigkeiten zum Aperitif

Luftgetrockneter Wildschweinschinken mit Preiselbeeren

14,00 €

Bretonische „Jahrgangssardinen 2020“ in feinem Olivenöl

Salz-Zitrone und hauseigenes Brot

15,00 €

3 Stück Austern Pléiade Poget Austern mit Chesterbrot - Frankreich

3 Stück 14,00 € / 6 Stück 25,00€

Imperial Gold Kaviar

20 g Dose 30 €

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

Ziegenfrischkäse-Ravioli mit Museumshof-Honig,
Rosenblüten, brauner Butter und Pinienkerne 29,50 €

BIO-Käseauswahl vom Schloss Hamborn mit schwarzer Walnuss

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit Butterstreuseln
und Mandelmilcheis

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 €

Gebackener Hahnenkamm mit schwarzer Knoblauch-Remoulade,
Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 17,00 €

Erfrischung

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

Robilola d'Alba mit Trüffel 12,50 €

Dreierlei von Valrhona-Schokolade

Gebäck

Menü komplett 126,00 €

Weinreise komplett 55,00 €

Menü ohne Käse 115,00 €

Alkoholfreie Begleitung 29,00 €

Menü ohne Hahnenkamm/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,

karamellisierter Salzbutterm-Brioche

22,50 €

„Vitello Tonnato“ - Rosa Kalb-Semmer Rolle mit Thunfisch,

Thunfisch-Limettencreme und Kapern

19,00 €

Suppen

Suppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und steirische Kernöl

10,50 €

Senner Festtagssuppe

mit Eierstich, Gemüestreifen 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 €

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 €

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 €

Filet vom weißen Heilbutt mit Haselnuss, Krustentier-Öl,

Blattspinat und Steinpilz-Risotto mit Parmesan

44,00 €

Paniertes Schweinekotelette

in der Pfanne gebraten, buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

Ragout vom heimischen Hirsch mit Wacholder geschmort,

Wirsing und Steinpilz-Bonbons

36,00 €

Das feinste vom Juvenil-Ferkel mit Jus,

Hokkaido-Kürbis und Kräuter-Getreide mit Blutwurst

34,50 €

Tafelspitz vom US Prime Beef mit Sauce Bordelaise

Rote Bete-Kartoffelgulasch mit Meerrettich

38,50 €

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

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 €

Spekulatius-Crème brûlée

mit Ragout und Sorbet von Stromberger Zwetschgen

14,00 €

Gâteau von schwarzen Johannisbeeren mit Butterbröseln

und Mandelmilch-Eis

14,00 €

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 €