

Tradition & 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

Hausgemachter Fliedersirup mit Prosecco
0,2 l 7,50 €

„Amerie-Aperitif“ mit Himbeergeist, Walderdbeeren
und Buschkamp-Sekt
0,2 l 8,50 €

„Costoluto Gin Tonic“, voller Geschmack - 0% Alkohol
0,2 l 9,50 €

Dankeschön-Heimat

Ikarimi-Lachs mit Holunderblüten gebeizt,
Rote Bete, Buttermilch und Kräutersalat

Zanderbäckchen mit Fettuccine und Schild-Ampfer-Pesto

Poulardenbrust im Schinken-Mantel,
buntes Gemüse und Salbei-Kartoffel-Gnocchi 22,50 €

Löwenzahnblüten-Tiramisu mit Rohrzuckerkruste,
Erdbeeren und Löwenzahneis 10,50 €

Gebäck

3-Gang-Menü 39,50 € / Weinbegleitung 25,00 €

4-Gang-Menü 55,00 € / Weinbegleitung 32,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken
7,50 €

Ikarimi-Lachs mit Holunderblüten gebeizt,
Rote Bete, Gurken-Buttermilch und Kräutersalat
14,50 €

Fitness-Salat mit Quinoa, gerösteten Sonnenblumenkernen, Sprossen
und Granatapfelkernen
9,50 €

Iberico Premium Beef-Schinken mit Wassermelonen-Steak,
Schafskäse, Pinienkerne und Kräutersalat
18,50 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen
7,50 €

Sauerampfer-Suppe mit Lachsklößchen
8,50 €

Westfälisch Genießen



Hausgebackener Kastenpickert
mit Leberwurst und Pflaumenmus
12,50 €



Allerfeinster Wurstebrei vom Schwein und Rind,
Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln
16,50 €



Dicke Bohnen mit gebratenem Duroc-Schweinebauch,
Kasseler und Bratkartoffeln
16,50 €

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.

Hauptgänge

Sautierte Pfifferlinge mit Kräutern in Rahm und Spinat-Bandnudeln

19,50 €

Kleine Portion 15,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“

mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern

19,50 €

Filet vom Loup de Mer mit Safran-Muschelsud,
gepickeltem Rhabarber, Paprika-Püree und Estragon-Kartoffeln

39,00 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln

19,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,
Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln

24,50 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken,
Garten-Kräutersalat und Bratkartoffeln

25,50 €

Salzwiesen-Lammrücken mit Rosmarin-Jus,
Pistazien, Aprikosen und weißes Bohnenpüree

29,50 €

Schmeckt Ihnen unser Brot?

Unsere hausgebackenen Brote, werden alle ohne Hefe und nur
mit BIO-Getreide vom Gut Rosenkranz gebacken,
können Sie 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 erwerben.

Dessert

„Westfälische Götterspeise- Edition“
mit Vanille-Stippmilch, Erdbeer-Rhabarber und Pumpernickel
6,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser
8,50 €

Crème brûlée mit Mädesüß aromatisiert mit Himbeer-Sorbet
9,50 €

Namelaka „Orizaba“
Schokoladencreme mit Sorbet von Veilchenblüten
14,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,
Trüffel-Honig und hausgebackenem Brot
13,50 €
kleine Portion 10,00 €

Offene Weine

Weiß

2020	Weißburgunder, Q.b.A. trocken, Weingut Gies Düppel, Pfalz	7,50 €	4,50 €
2019	Grauburgunder, Q.b.A. trocken Franz Keller, Baden	7,50 €	4,50 €
2018	Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken, Weingut Tüzkö, Ungarn	6,00 €	3,00 €
2018	Bacchus, Q.b.A., halbtrocken, Volkacher Ratsherr, Franken	7,50 €	4,50 €

Rose

2018	Rosado, Rosé-Tempranillo, Ribera del Duero	8,00 €	5,00 €
------	---	--------	--------

Rot

2018	Spätburgunder, Q.b.A. trocken, Weingut Gies Düppel, Pfalz	7,50 €	4,50 €
2017	Lemberger, Q.b.A. trocken, Weingut Sonnenhof, Württemberg	7,50 €	4,50 €
2014	"La Causa"-Cinsault, Gran Reserva, trocken Miguel Torres, Chile	7,00 €	4,00 €

Weine können Sulfite enthalten.