

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 unserem Hof.
Familie Eberlein & Team*

Kraut & Rüben

Geschmolzener Ziegenkäse mit Rohrzucker-Kruste,
gepopptem BIO-Amaranth, eingelegtem Kürbis und Rucola

Bärlauch-Gnocchi mit Kirschtomaten,
Frühlingslauch, Pesto und Rucola 16,00 €

„Crème brûlée“ mit Tonkabohnen aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet

Menüpreis 29,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Heimat 30 Jahre Buschkamp

Lauwarm mariniertes Carpaccio von der Schweinehaxe,
Zwiebeln in zwei Texturen und Feldsalat

Geschmortes Gulasch vom Heckrind aus dem Johannisbachtal
Vanille-Möhren und Pommes Macaire 19,00 €

„Westfälische Götterspeise“

Menüpreis 30,00 €

Weinbegleitung zum Menü 18,00 €

Unsere Aperitif-Empfehlung

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“ in der Champagnerflasche
5,90 €

Mispel-Trinkessig mit Buschkamp-Sekt aufgefüllt
8,90 €

Feinschmecker

Schmackofatz

Gänseleberterrine mit geräuchertem Aal,
grünem Apfelgel, Briochebröseln und Feldsalat 18,00 €

Geflämmter Kaisergranat (echter Scampi) mit Hummermayonnaise,
Salzzitrone, Linsen und Friseé 18,50 €

Buchweizen-Ravioli mit Bergkäse

Hirschrücken, aus heimischer Jagd, mit Holunderbeeren-Jus,
Pak Choi und Süßkartoffelpüree 29,50 €

Vacherin Mont d'Or mit Holunderblüten-Senfeis

74 % Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegten Quitten und Birnen-Kardamom-Sorbet

Petit fours

Menüpreis 79,00 €
Weinreise 39,00 €
Alkoholfreie Begleitung 18,00 €

Menü in 4 Gängen 52,00 €
Weinreise klein 26,00 €
Alkoholfreie Begleitung 13,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit Bauernschmand und Streifen vom westfälischen
Knochenschinken

6,80 €

Lauwarm mariniertes Carpaccio von der Schweinehaxe,
Zwiebeln in zwei Texturen und Feldsalat

11,50 €

Geschmolzener Ziegenkäse mit Rohrzucker-Kruste,
gepopptem BIO-Amaranth, eingelegtem Kürbis und Rucola

12,50 €

Hausgebeizter Fjordlachs mit BIO-Lupinen-Miso,
Kartoffelerde-Joghurt und Kräutersalat

14,50 €

Gänseleberterrine mit geräuchertem Aal,
grünem Apfelgel, Briochebröseln und Feldsalat

18,00 €

Suppen

Senner Festtagssuppe mit Eierstich,
Gemüse und Kalbfleischklößchen

6,50 €

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Gänsebrust

8,50 €

Steckrübensuppe „Lippische Ananas“ mit Schinkenstreifen

6,50 €

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

Buchweizen-Ravioli mit Bergkäse gefüllt,
grünem Spargel, Kakao und Essigbaiser
18,50 €

Gemüseacker „Oben & Unten“
mit alten Gemüse- und Kartoffelsorten und Wildkräutern
17,50 €

Filet von der Dorade „Royale“ mit Hummersauce,
Fenchel und geräucherte Oliven-Kartoffelbrandade
23,50 €

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit Senfsaatsauce,
Süßkartoffelpüree und schwarze Nudeln
28,00 €

Sautierte Kalbsnieren mit Senf nach alter Art,
Blattspinat und Kartoffelpüree
22,50 €

Hausgemachte Bratwurst vom Heckrind, aus der Johannisbachtal,
Fenchel-Ketchup, Feldsalat und Steckrüben-Kartoffelstampf
12,50 €

Wildscheinkeule mit Wacholderbeeren geschmort,
Apfel-Rotkohl und Spätzle
21,50 €

Rosa Kalbsfilet mit Morchelsauce,
karamellisiertem grünem Spargel und Kartoffel-Tarte
26,50 €

Jubiläums-Kochbuch! „Westfalen - Appetit auf Heimat“ 24,95 €
Inklusive Rezept von Silvio Eberlein



Westfälisch Genießen

Heringsstipp nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln
10,50 €

Hausgebackener Kastenpickert mit Leberwurst und Pflaumenmus
10,50 €

Hausmacher Sülze mit zwei pikanten Saucen und Bratkartoffeln
12,50 €

Paniertes Schweinekotelette in der Pfanne gebraten,
buntes Wurzelgemüse und Bratkartoffeln
15,50 €

Allerfeinster Wurstebrei vom Schwein und Rind,
Rote Bete, eingelegte Gurken und Salzkartoffeln
15,50 €

Westfälischer Grünkohl mit Rauchenden,
Mettenden und Bratkartoffeln
14,50 €

„Himmel und Ähd“
Gebratene Blutwurst mit glasierten Äpfeln,
Zwiebeln und Kartoffelpüree
16,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt,
Remouladensauce, Apfel-Sellerie und Bratkartoffeln
23,50 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten, Kräuter-Senfsoße,
Champignons, buntem Gemüse und Potthucke
22,50 €

Dessert

„Westfälische Götterspeise“
mit Vanille-Stippmilch, Rote Beerengrütze und Pumpernickel
5,50 €

Hausgemachte Eistorte mit Sahnebaiser
8,50 €

Crème brûlée mit Tonkabohnen aromatisiert
und Exotik-Frucht-Sorbet
7,50 €

Tarte mit Passionsfrucht-Valrhona-Ganache
und Glühwein-Butter-Eis
9,50 €

74 % Valrhona-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
eingelegten Quitten und Birnen-Kardamom-Sorbet
10,50 €

Süße Senner Versuchung
(Auswahl unserer leckeren Desserts)
18,50 €

Auswahl von Chefs Lieblingskäse mit Trauben,
Feigensenf und hausgebackenem Brot
12,50 €
kleine Portion 9,00 €

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Buschkamp-Sekt „Jubiläums-Edition 30 Jahre“	Glas 10 cl 5,90 €
Messidor, Beerenauslese, Gunderloch,	Glas 5 cl 6,50 €
Sandemann Portwein, rot	Glas 5 cl 4,80 €