

SPEISEKARTE

STARTERS

Bielefelder Helles, frisch gezapft

Süffiges, naturbelassenes Bier aus Bielefeld 4,60 €

Hauscocktail 0,15 l

Campari | Cointreau | Prosecco 8,50 €

Aperol Spritz

Aperol | Orange | Prosecco 9,50 €

Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,15 l

Passionsfrucht | Himbeeren | Orange 6,50 €

Golden Summer - Mocktail

Gin alkoholfrei | Passionsfrucht | Kokos | Limette 8,50 €

Whiskey Sour

Whiskey | Zitronensaft | Zuckersirup | Orange 11,50 €

Side Car

Cognac | Cointreau | Zitronensaft 10,50 €

Hausgemachte Limonaden 0,4 l:

- Erdbeersirup | Limetten | rosa Pfefferkörner 5,40 €

- Maracuja | Ginger Ale | frische Ingwerscheiben 5,40 €

- Rhabarber | schwarze Johannisbeere 5,40 €

- Himbeersirup | Minze | Zitronenlimonade 5,40 €

Authentisch, innovativ und bodenständig, mit kreativen Akzenten, vor allem aber typisch westfälisch. So verstehen wir die Philosophie unserer Küche.

Bei der Auswahl unserer westfälischen Zutaten legen wir großen Wert auf hochwertige und ausschließlich frische Produkte, die wir von regionalen Anbietern beziehen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

VORSPEISEN

 **Senner Pflücksalat**
-am Tisch zubereitet-
Spargel | Kerne | Croûtons | Kresse 12,90 €

Unsere Potthucke (mehrfach ausgezeichnet)
Schmand | luftgetrockneter westfälischer Schnippelschinken 13,90 €

SUPPEN

Westfälische Kartoffelsuppe
herzhafte Mettenden | Kartoffelstücke 13,50 €

Bouillon vom Verler Tafelspitz
bunte Gemüsewürfel | Eierstich | Rindfleisch 13,50 €

HAUPTGÄNGE

Schweinelendchen vom Eichenhof
Apfel | Calvados | Kartoffelnocken | Blattsalat-Kreation 33,50 €

Mindener Zander aus Weser Gewässern
Kartoffel | zweierlei Linsen | Dijon-Senf-Sauce 35,50 €

Bürgermeisterstück vom Verler Weiderind
Bohnen | Thymian | Honig | Kartoffelkrapfen 39,50 €

VEGETARISCH

 **Gebackene Kichererbse**
Spargel | Petersilienwurzel | Zitrone 27,50 €

SAISONALES

BERNHARD KAMPMANN EMPFIEHLT

VORSPEISEN

Lachsvariation

Gurke | Zitrone | Staudensellerie

18,90 €



Senner Spargelmousse

Bärlauch | Shiso | Graubrot

15,80 €

SUPPEN



Spargelsuppe vom Senner Stangenspargel

Mélange blanc | Schnittlauch

13,80 €

HAUPTGÄNGE

Gebratene Kalbsleber

Apfel | Vichy-Karotten | Kaiserschoten | Kartoffelpüree

36,50 €

Salzwiesen Lamm

Ofengemüse | Weizengras | Pommes Anna | Zitrone

42,50 €

Tatare de Bœuf (am Tisch zubereitet)

Schalotten | Gurken | Toast |

Kapern | Cognac | Ei

Vorspeise (80 g) 22,50 €

Hauptgang (150 g) 34,50 €

VEGAN



Kartoffelstrudel, kalorienarm (580 kcal)


Wurzelgemüse | Trüffelschaum | Birnen-Fenchel-Salat

28,50 €

TAGESEMPFEHLUNG

VORSPEISEN


Carpaccio vom Jungstier-Filet -am Tisch zubereitet-
Parmesan | Rucola | Bio-Zitrone 16,50 €

 **Das perfekte Ei**
Spinat | Belper Knolle | Espuma 15,50 €

SUPPE

 **Consommé von der Tomate**
Basilikum | Concassée | Parmesan 13,80 €

PASTA

 **Hausgemachte Bandnudeln**
Trüffel | Parmesan | Chili

Vorspeise	20,50 €
Hauptgang	32,00 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom Verler Weiderind
Aprikosen-Thymian-Kruste | grünes Gemüse |
westfälische Trüffel-Pommes 41,50 €


Adlerfisch
Erbse | Zitrone | Krustentier | Kartoffelbiskuit 41,00 €

Tagesempfehlung, frisch vom Markt:

Senner Stangenspargel
in verschiedenen Variationen

MENUE

In vier Gängen	pro Person 95,00 €
mit Aperitif, begleitender Weinreise und Kaffee	pro Person 30,00 €
mit Aperitif, begleitender Weinreise alkoholfrei und Kaffee	pro Person 25,00 €
mit Aperitif, begleitender Gin Reise und Kaffee	pro Person 35,00 €

 **auch vegetarisch**

mit Aperitif, begleitender Weinreise und Kaffee	pro Person 85,00 €
mit Aperitif, begleitender Weinreise alkoholfrei und Kaffee	pro Person 30,00 €
mit Aperitif, begleitender Gin Reise und Kaffee	pro Person 25,00 €
mit Aperitif, begleitender Gin Reise und Kaffee	pro Person 35,00 €