

### Spezialitäten vom Museumshof

—	<b>Knochenschinken</b>	kg	<b>32,00</b>
	westfälisch mild geräuchert		
		<b>Stk. ca.250-500g</b>	
—	<b>Bauernspeck</b>	kg	<b>29,50</b>
	Rückenspeck mindest. 2 Jahre gelagert		
		<b>Stk. ca. 300-500 g</b>	
—	<b>Leberwurst</b>	300 g Stk	<b>5,40</b>
	Leberwurst nach traditionellem Rezept		
—	<b>Hausmacher Sülze</b>	300 g Stk	<b>5,40</b>
—	<b>Bauernterrine</b>	250 g	<b>6,80*</b>
—	<b>Entenpastete</b>	250 g	<b>6,80*</b>
—	<b>Lamppastete</b>	250 g	<b>6,80*</b>
—	<b>Wildpastete</b>	250 g	<b>6,80*</b>
—	<b>Grützwurst</b>	250 g	<b>4,20*</b>
	Wurstebrei kalt, ideal als Brotaufstrich		

### „Baeckeoffe“ 900gl 17,50+

Elsässer Eintopf mit 5 Sorten Fleisch  
(Tafelspitz, Kalbshaxe, Lammkeule, Eisbein, Entenkeule)  
und Gemüse

### Grünkohl kl.Glas 1-2 Port. 6,90\*

### mit Rauch- u.Mettendchen gr.Glas 2-3 Port. 12,80+

### Rotkohl 400ml 4,20\*

mit Äpfeln und Gänseschmalz

### Senf-Zucchini 800g 4,50+

### Dicke kl.Glas 1-2 Port. 6,50\*

### Bohnen mit gr.Glas 2-3 Port. 11,90+

### Schweinebauch

### Schweine-Öhrchen 250g 5,50\*

### u.Schnäuzchen

süß-sauer, kalt als Sülze o.warm als Salat

### Serviettenknödel 600 g 4,80\*

### Spezialitäten vom Museumshof

### Canard à l'orange 1,5 l Gl 21,50\*\*

2x ½ Ente gebraten in Entenbrühe eingekocht

### Confit de Canard 700ml 16,50+

### « Entenkeulen »

2 Stck. gepökelte u. eingemacht

### Bärlauchpesto 180 g 5,90\*

mit Pinienkernen und Parmesan,  
wie Basilikumpesto zu verwenden

### Gänse-Griebenschmalz 110 g 3,00

100% Gänseschmalz mit Äpfeln und  
Zwiebeln

### Gänserilette 130 g 3,00

### Pickert im Glas 310 g 4,90+

### Kürbis Pickert im Glas 310 g 4,90+

### Suppen und Soßen

### RotweinsöÙe 400ml 6,80\*

zu Rind.-, aber auch Schwein oder Geflügel

### Gänsesuppe 400ml 4,90\*

Mit Zimt

### Soupe de Poisson 400ml 6,50\*

Fischsuppe, Grundrezept wie Bouillabaisse

### Spargelsuppe 400ml 5,90\*

mit Spargelstücken

### Kartoffelsuppe 400ml 3,90\*

mit Speckstippe

### Kürbissuppe 400ml 4,90\*

mit Ingwer

### Kräutersuppe 400ml 5,20\*

mit Bärlauch und  
Brennnesseln

### Steckrübensuppe 400ml 4,90\*

### Tomatensuppe 400ml 4,50\*

### Maronen-Sellerie Suppe 400ml 5,20\*

### Waldpilzsuppe 400ml 5,90\*

### Sauerampfersuppe 400ml 5,20+

### Gemüse Eintopf 800ml 13,80+

### Bohneneintopf 800ml 13,80+

### Linseneintopf 900ml 9,50+

### Spezialitäten vom Museumshof

### „Buschkamp´s“ 750ml 10,30 SalatsoÙe

„Sie ist so lecker, man könnte sie mit dem Löffel essen“

### Konfitüre, Kompott und SüÙes

### Kartoffel-„Konfitüre“ 180 g 2,90

mit Vanille und Zimt

### „Himmel und Ähd“ 180 g 2,90

Kartoffel-Apfel-Konfitüre

### Kürbis-Konfitüre 300 g 4,50\*

mit grünem Pfeffer

### Rote Johannisbeergelee 160 g 3,60

### Weiße Johannisbeergelee 160 g 3,60

### Holundebeeren- 160 g 3,60

### Sauerkirsch-Holunderblüte 160 g 3,60

### Rote Beeren Grütze 250 g 4,20\*

mit Rhabarber

### Apfel-Birnen-Grütze 250 g 4,20\*

mit Rumrosinen

### Buschkamp-Honig 250 g 6,00

### Rotweinkuchen 120 g 3,50\*

### mit Schokoladenstücken 200 g 5,50\*

### Tageteskuchen 120 g 3,50\*

### Gewürze

### Meersalz verfeinert mit

### Wildkräutern 160 g 5,20

### Tomaten; Vanille oder Curry 160 g 4,90

### Gewürz-Gewürzzucker verfeinert mit

### Edelrose 170 g 3,60

### Waldmeister 170 g 3,60

**plus Pfand für** \* klein 1,00  
**Einmachglas** + groß 2,00  
\*\* groß 3,00

Alle Preise in € inklusiv gesetzlicher MwSt

## Besondere Spezialitäten

### Schnaps und Likör

**„Der Klare vom Buschkamp“**  
milder, holzfaßgereifter Roggenkorn,  
abgefüllt im Flachmann mit Bügelverschluss  
“ **200 ml 7,50**

**„Eberleins Kräuterlikör“**  
Hausgemachter Likör mit Kräutern aus dem  
Bauergarten  
**350 ml 17,00**

### Unsere hausgebackenen Brote

Wir backen unsere Brote anstatt mit Hefe mit  
einem natürlichen Backferment nach dem  
Honig-Salz-Prinzip.

**Krustenbrot** freigeschoben **1600g 6,90**

60% Roggenmehl 1150, 40% Weizenmehl 550

**Roggen-Dinkel-Vollkorn** **1000g 4,50**

65% Roggenvollkornmehl, 35% Dinkelvollkornmehl

**Roggenschrot grob** **1000g 4,20**

53% Roggenschrot fein, 47% Roggenschrot grob

**Mehr-Korn-Flockenbrot** **1000g 4,90**

Vollkornmehl: 26% Dinkel, 21% Roggen, 17% Weizen, 28%  
Sonstiges, Haferflocken, Kartoffelflocken,  
Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinensamen, Rübengrün

**Soja-Sonnenblumenbrot** **1000g 4,90**

65% Roggenvollkornschrot, 35% Dinkelvollkornmehl,  
Sojabohnen, Sonnenblumenkerne, Backferment, Meersalz

**Bauernbrot** freigeschoben **500g 3,50**

38% Weizenmehl 550, 33% Roggenschrot, 29% Bio-  
Weizenmehl 1050

**Roggenbrot** freigeschoben **750g 3,50**

80% Roggenmehl 1150, 20% Roggenmehl 997,

**Delikatessbrot mit Käse** **750g 4,20**

Weizenmehl 550, Weizenvollkornschrot, Roggen-  
vollkornschrot, BackNaturFerment, Käse, Senf, Meersalz

**Buttermilchtoast** **700g 3,90**

Weizenmehl 550, Buttermilch, Butter, Rohrzucker

**Gewürzbrot** **500g 3,60**

mit Kümmel, Fenchel und Anis

**Gerne beraten wir Sie bei Ihrem Einkauf  
und stehen Ihnen mit unserem Rat  
zur Verfügung. Fragen Sie uns.**

## (F)Eingemachtes

Einwecken (Einmachen) war schon immer eine  
traditionelle und beliebte Form der Vorratshaltung.

Ohne jegliche Konservierungsstoffe,  
Geschmacksverstärker und Farbstoffe, können  
saisonale Produkte oder Lieblingsrezepte,  
jahreszeitunabhängig und  
ohne großen Aufwand genossen werden.

In dieser Tradition bieten Wir unsere hausgemachten  
und ausgesuchten Produkte unseren Gästen für zu  
Hause zum Mitnehmen und genießen.

Machen Sie ein besonderes Geschenk für Freunde  
oder Bekannte.

Gerne sind Wir Ihnen dabei behilflich und geben  
Ihnen Serviertipps und Rezeptideen zum Kochen mit  
unseren Produkten. Außerdem stellen Wir Ihnen  
gerne einen individuellen Präsentkorb zusammen.

### Für Ihre Bestellung:

<b>Name:</b>	_____
<b>Vorname:</b>	_____
<b>Straße:</b>	_____
<b>PLZ:</b>	_____
<b>Ort:</b>	_____
<b>Tel.:</b>	_____
<b>Fax:</b>	_____
<b>Besondere Wünsche</b>	_____

Gerne versenden wir unsere Produkte an die von Ihnen  
gewünschte Adresse per Post (Preise zuzüglich Versandkosten)

## Unsere Spezialitäten zum Genießen zu Hause



Im



Buschkampstr.75  
33659 Bielefeld

Tel 0521/ 49 28 00 Fax. 49 33 88  
e-mail: [info@museumshof-senne.de](mailto:info@museumshof-senne.de)  
[www.museumshof-senne.de](http://www.museumshof-senne.de)