

Besonders. Ländlich. Gut.



### Öffnungszeiten

Montag & Dienstag	18.00 bis 22.00 Uhr
Mittwoch	12.00 bis 14.30 Uhr 16.00 bis 22.00 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Freitag	12.00 bis 14.30 Uhr 16.00 bis 23.00 Uhr
Samstag	16.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag	12.00 bis 22.00 Uhr

### Küchenzeiten

Montag & Dienstag	18.00 bis 21.30 Uhr
Mittwoch & Freitag	12.00 bis 14.00 Uhr 18.00 bis 21.30 Uhr
Samstag	18.00 bis 21.30 Uhr
Sonntag	12.00 bis 14.00 Uhr 18.00 bis 21.00 Uhr

### Landhaus Grüneklee

Jörg & Katharina Schaffeld  
Rhedebrügger Straße 16  
46325 Borken

**Tischreservierung unter**  
**0 28 72 / 932 74 00**

[info@landhaus-grueneklee.de](mailto:info@landhaus-grueneklee.de)  
[www.landhaus-grueneklee.de](http://www.landhaus-grueneklee.de)

## Menü „*Degustation*“

Gelbflossenmakrele im Engelshaar gebacken  
Radieschenvinaigrette – Avocado – Ingwer

oder

Tatar vom Rinderfilet  
Pumpnickelhippe – Rübchen – Borschtschjus

\*\*\*

Geschäumte Bouillabaisse mit Sauce Rouille & Knoblauchcroutons  
Jakobsmuschel – Garnele – Wolfsbarsch

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli von der Entenleber & Boskoop  
Majoranschaum – Blutwurstgröstel – Radiccio

\*\*\*

Geeister Van Nahmen Secco  
Glühweinelixier – Brause – Granny Smith

\*\*\*

Rotbarschfilet auf der Hautseite gebraten  
Currylinsen – Süßkartoffel – Brokkoli

oder

Kalbsfilet & geschmortes Kalbsbäckchen  
zweierlei Blumenkohl – geschmelzter Knödel – Speck

\*\*\*

Büffelkäse aus Barlo  
hausgemachter Birnensenf & Früchtebrot  
oder  
Tarte von der Praline  
Kaffeeeis – geschmorte Ananas – Schokoladensand

3 Gang (Vorspeise- Hauptgang- Dessert/Käse)	45€
5 Gang (Vorspeise- Suppe- Zwischengang- Hauptgang- Dessert/Käse)	69€
7 Gang	85€

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für das 5 Gang Menü mittags bis spätestens 13.00 Uhr und abends bis 20.00 Uhr entgegen nehmen.

**Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal**

## A la carte

### Vorspeise

Gelbflossenmakrele im Engelshaar gebacken 13€  
Radieschenvinaigrette / Avocado / Ingwer

Tatar vom Rinderfilet 13€  
Pumpnickelhippe / Rübchen / Borschtschjus

### Suppe

Geschäumte Bouillabaisse 12€  
Sauce Rouille / Knoblauchcroutons / Jakobsmuschel / Garnele / Wolfsbarsch

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal

## A la carte

### Hauptgang

Hausgemachte Ravioli von der Entenleber und Boskoop 19€  
Majoranschaum - Blutwurstgröstel - Radicchio

*Fragen Sie uns auch nach unseren Vegetarischen / Veganen Empfehlungen*

Rotbarschfilet auf der Hautseite gebraten 30€  
Currylinsen - Süßkartoffel - Brokkoli

Kalbsfilet & geschmortes Kalbsbäckchen 32€  
zweierlei Blumenkohl - geschmelzter Knödel - Speck

Rehrücken unter der Wacholderkruste 38€  
Tannenhonigjus - Kürbis - Maronengnocchi

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal

## Die Steakkarte

Die „Jungen Westfalen“ aus unserem Reiferaum auf Buchenholz gegrillt  
und in Ihrer Garstufe genossen

### Unsere Cuts

Rumpsteak 400g am Knochen gegrillt	30€
---------------------------------------	-----

Entrecote 300g wie gewachsen, mit dem charakteristischen Fettauge besonders aromatisch	25€
--	-----

T- Bone Steak 500g mit dem T- Knochen und Filetanteil	36€
--	-----

### Meat der Woche

*große Stücke Fleisch zum Teilen ...  
Fragen lohnt sich!*

## Beilagen zum Steak

Wählen Sie das Gemüse

pro Portion 3€

Balsamico Schmorgemüse

Gebatene Champignons mit Estragonpesto

Blattsalate mit Kürbiskernöl

Wählen Sie die Beilage

pro Portion 3€

Geschmelzte Schmörchen

Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte

Landhausfritten mit Meersalzflocken

Wähle deine Sauce

pro Portion 2€

Jus mit Schalotte & Portwein

Cognac Pfeffersauce

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal

## Herzhaft oder Süß?

### Käse

Büffelkäse aus Barlo 9€  
Hausgemachter Birnensenf & Früchtebrot

### Sorbet

Geeister Van Nahmen Secco 5€  
Glühweinelixier - Brause - Granny Smith

### Dessert

Tarte von der Praline 9€  
Kaffeeis - geschmorte Ananas - Schokoladensand

Hausgemachtes Eis und Sorbet mit frischem Obst 7€  
3 Kugeln hausgemachtes Eis nach Tagesangebot