

Besonders. Ländlich. Gut.



Landhaus Grüneklee

Jörg & Katharina Schaffeld
Rhedebrügger Straße 16
46325 Borken

Tischreservierung unter
0 28 72 / 932 74 00

info@landhaus-grueneklee.de
www.landhaus-grueneklee.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag
12.00- 14.30 Uhr
ab 16.30 Uhr
Montag Ruhetag

Sonntag ab 12.00 Uhr

Küchenzeiten:

12.00 bis 14.00 Uhr
18.00 bis 21.30 Uhr

A la carte

Vorspeise

Wildwassergarnelen mit pikanter Cocktailsauce 12,50€
Avocado – Salatherzen – Limonendressing

Ziegenkäse im Strudelblatt gebacken 9,90€
Ratatouillesalat – Tomatenkompott – Dattelbalsam

Suppe

Schaumsuppe von der Bauernpaprika 8,20€
Schweinebauchdumpling – Kokosmilch – fermentierter Spitzkohl

Consomme von der alten Kuh 9,50€
Pfifferlinge – Filettranche – Zwiebelroyal

Zwischengang

Gratinierte Austern „Rockefeller“
3 Stück 10,50€
5 Stück 17,00€

Sorbet

Frozen Rosé Sorbet 4,00€
Grapefruit – Rosenblüte – Brausepulver

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

A la carte

Hauptgang

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Pfifferlingen und Kartoffel 17,50€

Thymianschaum – Frühlingslauch – Parmesan

+ Rinderbäckchen 48/64° 9,90€

Fragen Sie uns auch nach unseren Vegetarischen / Veganen Empfehlungen

Rosa gegrilltes Thunfischfilet 27,50€

geschmorter Fenchel – Sepiagnocchi – Bouillabaiseschaum

Flußbarsch in geräucherter Butter confiert 24,50€

Roter Senf – Beete – Gartengurke – Kartoffelperlen

Kotelett vom Durocschwein mit Majoranjus 26,90€

Steinpilze – Aprikose – Dijonstampf

Tagliata vom Münsterländer Milchkalb 24,50€

Rosmarinkartoffeln – Pfannengemüse – Balsamicojus

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 350g am Knochen gegrillt	26,90€
Entrecote 300g wie gewachsen, mit dem charakteristischen Fettauge besonders aromatisch	24,90€
T- Bone Steak 400g mit dem T- Knochen und Filetanteil	29,90€
Porterhousesteak 700g Rücken mit Knochen und großem Filetanteil für den großen Hunger oder für zwei Personen	53,70€
Medaillon vom Rinderfilet 220g Prime Qualität 120 Tage Maisfütterung	31,50€
Für 2 Personen mit 30 Minuten Vorfreude Chateaubriand vom trocken gereiftem Rinderfilet 700g	87,50€

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

Beilagen zum Steak

Wählen Sie das Gemüse

Mediterranes Pfannengemüse
Bohnen im Speckmantel mit Räucherknoblauch gebraten
Feldfrische Blattsalate der Saison

pro Portion 3,00€

Saisonempfehlung:

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Schnittlauch

Tagespreis

Wählen Sie die Beilage

Cremige Backkartoffel mit Sauerrahm & gehacktem Eigelb
Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte
Landhausfritten mit Meersalzflocken

pro Portion 2,80€

Wähle deine Sauce

Jus mit Schalotte und Portwein
Geschmolzene Kräuterbutter
Cognac Pfeffersauce

pro Portion 2,00€

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

Geht immer

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Preiselbeeren – geriebener Kartoffelsalat – Gurkengemüse	19,00€
Mild gesalzene Matjesfilets Hausfrauensauce – Bohnen – Bratkartoffeln	16,90€
Knackige Blattsalate der Saison mit Kürbiskernöl Frisch vom Feld mit dem Wiegemesser geschnitten	9,00€
+ Brust vom Maishuhn auf der Hautseite gebratene mit „Frankfurter Grüner Sauce“	6,50€

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

Das Menü

Mit dem Fokus auf die Region und Kreativität.

Mit frischen Zutaten und handwerklichem Geschick zubereitet.

Ziegenkäse im Strudelblatt gebacken

Ratatouillesalat – Tomatenkompott – Dattelbalsam

Consomme von der alten Kuh

Pfifferlinge – Filettranche – Zwiebelroyal

3 Gratinierte Austern „Rockefeller“

Spinat – Kräuterbrösel – Schneckenbutter

Kotelett vom Durocschwein mit Majoranjus

Steinpilze – Aprikose – Dijonstampf

Panna Cotta von der Tonkabohne

Zwetschgensorbet – Schokoladensand – Pflaumensalat

Als 5- Gang Menü

58,50 €

Als 3- Gang Menü

39,90 €

Vorspeise – Hauptgang – Dessert

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

Herzhaft oder Süß?

Käse

Büffelbrie vom Hof Kragemann 7,50€
Cremiger Brie - Aprikosensenf – Brioche

Dessert

Hausgemachtes Tiramisueis 8,90€
Sommerfrüchte – Holundersirup – Kaffeebiskuit

Panna Cotta von der Tonkabohne 8,20€
Zwetschgensorbet – Schokoladensand – Pflaumensalat

3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Saisonobst und Sahne 7,20€
Wählen Sie aus unserem Tagesangebot

Ab 4 Personen zum Teilen

Große Dessertplatte 7,50€ pro Pers.
mit Spezialitäten aus unserer süßen Abteilung
Mousse – Gebäck – verschiedene Eissorten – Saisonobst

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