

Besonders. Ländlich. Gut.



### Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Ruhetag

(Mai bis August nur montags)

Mittwoch bis Freitag

12.00 bis 14.30 Uhr

16.00 bis 23.00 Uhr

Samstag ab 16.00 – 23.00 Uhr

(für große Gruppen und Familienfeiern öffnen wir auch mittags)

Sonntag (& Feiertage) 12.00 – 22.00 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)

### Küchenzeiten

Mittwoch bis Freitag

12.00 – 14.00 Uhr

und 18.00 – 21.30 Uhr

Samstag, 17.30 – 21.30 Uhr

Sonntag, 12.00 – 14.00 Uhr

und 17.30 – 21.00 Uhr

## Menü „*Hausmannskost*“

Besonders.Ländlich.Gut.

Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz aus dem Buchenrauch  
Ziegenkäseemulsion – Zwiebelmüsli – Beete

\*\*\*

Kraftbrühe vom heimischen Maishuhn  
Sherry – kleines Gemüse – Klößchen

\*\*\*

Endivien „döörneene“

Blutwurst – Overkämping`s Freilandeier – Zwiebelmarmelade

\*\*\*

Duett von Rinderfilet und Rinderbacke

Blumenkohl – Polnische Sauce – Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Frankfurter Kranz „Mallör“

Buttercreme – Haselnüsse – Biskuit – eingeweckte Kirsche

Als 5- Gang Menü

55,00€

Als 3- Gang Menü

44,00€

Suppe – Hauptgang – Dessert

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

## A la carte

Vorspeise Jakobsmuschel & Garnele Nussbuttercreme – Radieschen – Belugalinsen	12,50€
Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz aus dem Buchenrauch Ziegenkäseemulsion – Zwiebelmüsli – Beete	9,90€
Suppe Kraftbrühe vom heimischen Maishuhn Sherry – kleines Gemüse – Klößchen	7,50€
Schaumsuppe von der Bundmöhre & Buttermilch Kaninchenkasseler – eigenes Öl – Pumpernickelbrösel	8,20€
Zwischengang Endivien „döörneene“ Blutwurst – Overkämping`s Freilandeier – Zwiebelmarmelade	9,50€
Sorbet Geeistes von Zitrusfrucht & Absinth Bergamotte – Knisterpulver – Hibiskus	5,00€

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

## A la carte

Hauptgang

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Kartoffel und Winterspinat 17,50€

Topfenschaum – Brezenschmelze – Marktgemüse

+ gebratenem Lammnüsschen mit Feigensenf 10,00€

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

Winterkabeljau in Riesling Buttersauce 24,50€

grünes Gemüse – Schmörchen – grober Senf

Leber vom Milchkalb „Berliner Art“ 19,90€

Kartoffelpüree – Apfelspalten – Röstzwiebeln

Filet vom glücklichen Strohschwein im Speckmantel 24,50€

Kartoffelrisotto – Lauch – Trüffeljus

Duett von Rinderfilet & Rinderbacke 29,90€

Blumenkohl – Polnische Sauce – Petersilienkartoffeln

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 großem Hunger oder für zwei Personen 53,70€

Medaillon vom Rinderfilet 250g Prime Qualität  
120 Tage Maisfütterung 34,90€

### Meat der Woche

Jede Woche neu und anders gut! Second Cuts, Schmorgerichte,  
große Stücke Fleisch zum Teilen ...  
Fragen lohnt sich!

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

## Beilagen zum Steak

Wählen Sie das Gemüse

Kleine Champignons mit Estragon gebraten  
Bohnen im Speckmantel mit Räucherknoblauch gebraten  
Feldfrische Blattsalate der Saison

pro Portion 3,00€

Wählen Sie die Beilage

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

pro Portion 2,80€

Wähle deine Sauce

Jus mit Schalotte & Portwein  
Cognac Pfeffersauce  
Geschmolzene Kräuterbutter

pro Portion 2,00€

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

## Wirtschaftskarte

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten geriebener Kartoffelsalat – Schmorgurken – Preiselbeeren	19,50€
Reibplätzchen mit hausgeräuchertem Biolachs Schmand – Meerrettich – Feldsalat	17,50€
Knackige Blattsalate der Saison in Kräuterdressing +knusprig gebratener Hähnchenbrust	9,50€ 5,00€
Ragout vom Hirsch Serviettenknödel – Rosenkohl - Preiselbeeren	19,90€

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

## Herzhaft oder Süß?

### Käse

Alter Bio Holländer 7,50€  
Rosinenchutney – Weißbrot – Anis

### Dessert

Frankfurter Kranz „Mallör“ 8,90€  
Buttercreme – Haselnüsse – Biskuit – eingeweckte Kirsche

Törtchen von Apfel und Mascarpone 9,20€  
Mokkaeis – Schokoladensand – Zimt

3 Kugeln hausgemachtes Eis mit Saisonobst & Sahne 7,20€

### *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