

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 Grünekleee

Jörg & Katharina Schaffeld

Rhedebrügger Straße 16

46325 Borken

Tischreservierung unter

0 28 72 / 932 74 00

info@landhaus-grueneklee.de

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.

Rotgarnele mit pikanter Cocktailsauce

Avocado – geräucherte Aioli – Limonenöl

Doppelte Kraftbrühe vom Maishuhn

Morchelklöße – Sherry – Wurzelgemüse

Hausgemachter Raviolo vom Ochsenchwanz aus Barlo

Speckschaum – Gremolatawürze – Pfifferlinge

Duett von Rinderbacke und Filet im Speckmantel

Rosskartoffel – Sonnenblumenkerne – Lauch

Bienenstich „JS“

Honigschaum – Mandeleis – Aprikose

Als 5- Gang Menü

60€

Als 3- Gang Menü

50€

Vorspeise – Hauptgang – Dessert

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

A la carte

Vorspeise

Ziegenfrischkäse im Strudelblatt gebacken 12€
Oliventapenade – Aprikosensenf – Pfifferlingvinaigrette

Rotgarnele mit pikanter Cocktailsauce 13€
Avocado – geräucherte Aioli – Limonenöl

Suppe

Doppelte Kraftbrühe vom Maishuhn 8€
Morchelklöße – Sherry – Wurzelgemüse

Schaumsuppe von neuen Kartoffeln 8€
Geräucherter Aal - Schnittlauchöl – Eigelb

Zwischengang

Hausgemachter Raviolo vom Ochsenchwanz aus Barlo 15€
Speckschaum – Gremolatawürze – Pfifferlinge

Sorbet

Geeister „Erdbeer Gin Fizz“ 5€
Limette – Gin – Tonic

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

A la carte

Hauptgang

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Nüssen und Ricotta 18€

Lauchzwiebel – geschmorter Sellerie – Parmesanschaum

+ gebratene Jakobsmuscheln 10€

Fragen Sie uns auch nach unseren Vegetarischen / Veganen Empfehlungen

Duett von Rinderbacke und Filet im Speckmantel 30€

Rosskartoffel – Sonnenblumenkerne – Lauch

Filet vom Biolachs vom Buchengrill 27€

Graupenrisotto – Meerrettich – Wurzelgemüse

Tagliata vom westfälischem Milchkalb 28€

Balsamicojus – Pfannengemüse – Rosmarinkartoffeln

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 27€

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

T- Bone Steak 400g
mit dem T- Knochen und Filetanteil 29€

Porterhousesteak 700g
Rücken mit Knochen und großem Filetanteil
für den großem Hunger oder für zwei Personen 54€

Medaillon vom Rinderfilet 250g Prime Qualität
120 Tage Maisfütterung 35€

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

Mediterranes Pfannengemüse

Gebratene Pilze

Feldfrische Blattsalate der Saison

pro Portion 3€

Wählen Sie die Beilage

Kleine Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte

Landhausfritten mit Meersalzflocken

pro Portion 3€

Wähle deine Sauce

Jus mit Schalotte & Portwein

Cognac Pfeffersauce

Geschmolzene Kräuterbutter

pro Portion 2€

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

Wirtschaftskarte

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten geriebener Kartoffelsalat – Schmorgurken – Preiselbeeren	20€
Knackige Blattsalate der Saison in Kräuterdressing + knusprig gebratene Hähnchenbrust	9€ 5€
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ Krabbenbutter – Bratkartoffeln – Bohnen	22€

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

Herzhaft oder Süß?

Käse

Bio Blauschimmelkäse 8€
Eingelegte Melone – Walnuss – Butterbrioche

Dessert

Panna cotta von Sahnekefir und Vanille 8€
Rhabarbersorbet – Holunderblüte – Beeren

Bienenstich „JS“

Honigschaum – Mandeleis – Aprikose 10€

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

Ab 4 Personen zum Teilen

Große Dessertplatte 8€ pro Pers.
mit Spezialitäten aus unserer süßen Abteilung
Mousse – Gebäck – verschiedene Eissorten – Saisonobst

Spargelkarte

Portion Spargel 17€
1. Qualität aus heimischen Beeten
mit Schmörchen, hausgemachter Hollandaise oder Butter

wahlweise dazu:

+ Kalbsschnitzel 10€
+ Fischvariation 9€
+ hausgemachter Schinken vom Bocholter Landschwein
in Honig gegart 7€
+ Rinderfilet im Speckmantel 150g 18€