

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

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 „*Gans oder gar nicht*“

Besonders.Ländlich.Gut.

Gebratene Gänseleber

Gewürzwaffel - Quittenmarmelade - Salatspitzen

Kraftbrühe von der Gans

Sherry - kleines Gemüse - eigener Ravioli

Knusprige Keule von der französischen Gans

Rotkohl - Maronen - Löffelklöße - Briocheknödel - Bratapfel - Jus

Kaiserschmarrn „JS“

Eingeweckte Äpfel - Vanilleeis - Calvadosabayon

Das Menü in 4 Gängen

55€

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

A la carte

Vorspeise

Gebratene Gänseleber 10€
Gewürzwaffel - Quittenmarmelade - Salatspitzen

Scheiben vom hausgeräuchertem Biolachs 13€
Blini - Rübchen - Saiblingskaviar

Suppe

Kraftbrühe von der Gans 9€
Sherry - kleines Gemüse - eigener Ravioli

Schaumsuppe von Champagnerkraut 8€
Westfälische Frühlingsrolle - Sauerkrautmayo - Schnittlauchöl

Zwischengang

Thunfisch mit Sauerbratenaromen 16€
Ingwerspitzkohl - Apfelcreme - Honigstuten

Sorbet

Sorbet von der Pampelmuse 5€
Absinth - Gurke - Sodapulver

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

A la carte

Hauptgang

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Petersilie & Salzzitrone 20€

Zwiebelcreme - grünes Gemüse - leichter Knoblauchschaum
+ 5 gebratene Riesengarnelen 10€

Fragen Sie uns auch nach unseren Vegetarischen / Veganen Empfehlungen

Kalbskotelett über Buchenholz gegrillt 37€

Wintergemüse - Schmörchen - Bearnaisebutter

Gebackenes Kabeljaufilet mit Krabbenremoulade 24€

lauwarmer Kartoffelsalat - Senfgurken - Wasserkresse

Rehrücken „Baden Baden“ 38€

Wacholderjus - Rosenkohlblätter - Haselnusspätzle

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 großen Hunger oder für zwei Personen 54€

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

Meat der Woche

*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
Saisongemüse mit Landbutter
Baby Maiskolben in Ahornglasur
Blattsalate mit Kürbiskernöl

pro Portion 3€

Wählen Sie die Beilage
Rosmarinschmörchen
Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte
Landhausfritten mit Meersalzflocken

pro Portion 3€

Wähle deine Sauce
Jus mit Schalotte & Portwein
Cognac Pfeffersauce

pro Portion 2€

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

Wirtschaftskarte

Knusprige Keule von der französischen Gans Rotkohl - Maronen - Löffelklöße - Briocheknödel - Bratapfel - Jus	30€
Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Bratkartoffeln - Kopfsalat in Sahnesauce - Schmorgurken - Preiselbeeren	20€
5 gratinierte Austern „Rockefeller Art“ Austern mit Spinat & Sauerrahm gratiniert	18€
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Bratkartoffeln - Beilagensalat - Sauce Remoulade	17€
Blattsalate mit Kürbiskernöl Speck - Croutons - gebratene Pilze	14€

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

Herzhaft oder Süß?

Käse

Kleines Käsefondue

9€

Trüffel - geröstetes Brot - Walnüsse

Dessert

Rahmeis von Waldhonig mit Kürbisvariation

8€

Marmelade - Öl - Krokant

Kaiserschmarrn „JS“

9€

Eingeweckte Äpfel - Vanilleeis - Calvadosabayon

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

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