

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 (vorübergehend)

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

### Küchenzeiten (vorübergehend)

Montag & Dienstag	18.00 bis 21.30 Uhr
Mittwoch & Freitag	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

## Menü „*Degustation*“

Surf & Turf

Rosa geräucherte Scheibe vom Rinderfilet | knusprige Garnele | Bearnaismayo | eingelegtes Gemüse

**oder**

Thunfischfilet über Strohfeuer angegart

Lauchkohleöl | Radieschenvinaigrette | Kombu

\*\*\*

Kraftbrühe vom Maishuhn

Sherry | Wurzelgemüse | Steinpilzklöße

\*\*\*

Foie gras als „Himmel und Erde“

Portweinapfel | Zwiebelconfit | Kartoffelespuma

\*\*\*

Sorbet von der Pink Grapefruit

Gin | Kaffirlimette | Kardamom

\*\*\*

Filet & Bäckchen vom heimischen Kalb

Trüffeljus | Petersilienwurzel | Löffelklöße

**oder**

Seezungenfilet „a la Bordelaise“

Hummerjus | junges Gemüse | konfierte Kartoffeln

\*\*\*

Käseauswahl von Hefling Feinkost

**oder**

Räucher Schokomousse

Kokos - Rumeis | geschmorte Ananas | Mürbeteig

3 Gang (Vorspeise- Hauptgang- Dessert/Käse) 49€

5 Gang (Vorspeise- Suppe- Zwischengang- Hauptgang- Dessert/Käse) 75€

7 Gang 89€

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Bestellungen für das 5 Gang Menü mittags bis spätestens 13.00 Uhr und abends bis 19.30 Uhr entgegen nehmen.

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

## A la carte

### Vorspeise

#### Surf & Turf

Rosa geräucherte Scheibe vom Rinderfilet  
Knusprige Garnele | Bearnaismayo | eingelegtes Gemüse

15€

#### Thunfischfilet über Strohfeuer angegart

Lauchkohleöl | Radieschenvinaigrette | Kombu

15€

### Suppe

#### Kraftbrühe vom Maishuhn

Sherry | Wurzelgemüse | Steinpilzklöße

9€

### Zwischengang

#### Foie gras als „Himmel und Erde“

Portweinapfel | Zwiebelconfit | Kartoffelespuma

20€

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

## A la carte

### Sorbet

Sorbet von der Pink Grapefruit  
Gin | Kaffirlimette | Kardamom

6€

### Hauptgang

Filet & Bäckchen vom heimischen Kalb  
Trüffeljus | Petersilienwurzel | Löffelklöße

35€

### Seezungenfilet „a la Bordelaise“

Hummerjus | junges Gemüse | konfierte Kartoffeln

35€

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

## Die Steakkarte

100% regionale Angus Rinder vom zertifizierten Bauernhof aus Bocholt

### Unsere Cuts

Rumpsteak am Knochen gegrillt 300g	29€
T- Bone 500g	49€
Entrecote 300g	29€
Rinderfilet 220g US Primebeef	35€

## Meat der Woche

*Große oder besondere Stücke Fleisch zum Teilen ...*

*Fragen lohnt sich!*

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

## Beilagen zum Steak

Wähle das Gemüse

Marktgemüse mit Landbutter glasiert

Blattsalate in Kräuterdressing

pro Portion 4€

Wähle die Beilage

Bratkartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte

Landhausfritten mit Meersalzflocken

pro Portion 4€

Wähle die Sauce

Jus mit Schalotte & Portwein

Cognac Pfeffersauce

pro Portion 3€

Empfehlung der Saison

Steinpilze a la Creme

Tagespreis

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

## Herzhaft oder Süß?

### Käse

Käseauswahl von Heßling Feinkost

10€

*Jede Woche holen wir bei Verena auf dem  
Bocholter Wochenmarkt eine neue Auswahl!*

### Dessert

Räucher Schokomousse

10€

Kokos - Rumeis | geschmorte Ananas | Mürbeteig

Hausgemachtes Eis & Sorbet mit frischem Obst

7€

3 Kugeln hausgemachtes Eis nach Tagesangebot

## Klassiker

### Vorspeise

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis 7€  
Thaicurry | Kokosmilch | Zitronengras

Feldsalat in Walnussdressing 9€  
Croutons | eingelegter Kürbis | Radieschen

### Hauptgang

Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten 24€  
Preiselbeeren | warmer Kartoffelsalat | Salatherz

Hirschragout mit Preiselbeeren 25€  
Schupfnudeln | Rosenkohl | Pilze

Kabeljaufilet „Finkenwerder Art“ 23€  
Kartoffelstampf | Marktgemüse | Salzzitrone

### Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli von Steinpilzen und Ricotta 20€  
Kürbisschaum | Waldpilze | Parmesan

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