

Das können wir auch:

Flying Büffet, Sektempfang,
Bistronomie
für die Mittagspause o.ä.

Telefonisch stehen wir euch
gerne zur Verfügung.

Unsere Öffnungszeiten

Donnerstags: 16:00 - 21:00 Uhr
Freitags: 12:00 - 14:00 Uhr
& 17:00 - 22:00 Uhr
Samstags: 16:00 - 22:00 Uhr

Die Küchenzeiten weichen von den Öffnungszeiten ab.

Telefon: 02861 / 6051190
E-Mail: hirsch@landhaus-grueneklee.de

Hirsch Apotheke Bistronomie
Mühlenstraße 7, 46325 Borken



Was erwartet euch bei uns?
Gutes Essen, unkompliziert und ohne Allüren.



*Regional, nachhaltig, biologisch, ursprünglich,
geschützte Herkunftsbezeichnung ...*

... sind die Schlüsselworte, die sich wie ein
roter Faden durch unser Konzept ziehen.

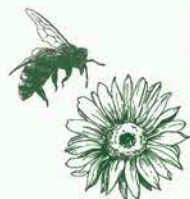
Speisekarte



- „Caprese“
Burrata & alte Tomatensorten
Tomatentexturen – Burrata DOP – gekühlter Basilikumsud 15 €
*Burrata innen cremig und sahnig,
alte Tomatensorten, ungewöhnlich in Form, Farbe und Geschmack.*
- Pastrami „Bütterken“
Pastrami vom US Roastbeef / 150 Tage Maisfütterung
geröstetes Sauerteigbrot – Radieschenvinaigrette – Sauerkrautmayo 14 €
*Roastbeef gepökelt, gesmokt und kalt in Scheiben geschnitten,
handgerührte Mayonnaise mit reduziertem Sauerkrautsaft abgeschmeckt,
leichte Vinaigrette aus knackigen Radieschen und Meerrettich*
- Sushi bowl
Angelfang Thunfisch über Strohfeuer angegrillt
mariniertes Gemüse – Sushireis – japanischer Pfeffer 20 €
*Durch das Grillen über Strohfeuer gart der Thunfisch leicht an, Gemüse mit Yuzu
und Sojasauce mariniert, Mayonnaise mit japanischem Bergpfeffer*
- ½ mariniertes Bio – Kopfsalat mit Croutons & Schnittlauch
knusprige Maishähnchenbrust – Omas Sahneseauce – Zwiebelmarmelade 16 €
*Einfach nur Kopfsalat mit Sahneseauce und gebratene Hähnchenbrust,
schmeckt wie bei Oma ... Nur bisschen schicker.*
- Hausgemachte Gnocchi von Biokartoffeln und Ricotta
Paprikasugo – Petersilienwürze – gehobelte Belper Knolle 14 €
*gehobelter Rohmilchkäse aus der Schweiz / cremig – pfeffrig – schmelzend
Gnocchi ... hausgemacht heißt handgemacht,
schlotziges Paprikagemüse, würzig abgeschmeckt*



- Bitterballen von Pfifferlingen
Kürbismayo – gepickelter Kürbis – Wasserkresse 9 €
*Hausgemachte Bitterballen von Pfifferlingen und Kartoffeln, Kürbis mit Süßholz
eingeweckt, frische Wasserkresse für die Würze im Gericht*
- Bacon Cheeseburger 180g
Dry Age Burger aus unserer Reifekammer im Butterbrioche
Speck vom Landschwein – Provolone – Dangerjam 15 €
Dazu servieren wir Biopommes und handgerührte Mayonnaise
*Für unsere Burger verwenden wir nur ausgewählte Fleischteile,
das Pfalzdorfer Landschwein wird artgerecht gehalten, Provolone Valpadana DOP /
sahnig kräftiger Geschmack*
- Spare Ribs vom Ibericoschwein aus dem Smoker
Pflaumen BBQ Sauce – Biopommes – Beilagensalat 24 €
*Rippchen vom Eichelmastschwein warm geräuchert,
BBQ Sauce von Trockenpflaumen und Amarenakirschen, knusprig ausgebackene
Pommes von Biokartoffeln*
- Wat soltiget
Marinierte Kalamataoliven – extraalter Gouda – Bio-Cashewkerne 7 €
Zum teilen oder auch nicht ... Zu Wein und / oder Bier
- Wat soetet
Cremiger Schaum vom Bio-Joghurt
Frische Waldfrüchte – Holunderblütensirup – Butterstreusel 5 €
*Espuma von Biojoghurt und Vanille, Holunderblütensirup Hausrezept /
100% hausgemacht, Marktfrische Früchte mit Omas Butterstreuseln*
- Dessert „Tagesempfehlung“
*Da wir gerne kreativ sind und neue Dinge probieren,
solltet ihr einfach mal fragen, worauf wir heute Lust hatten ...*



Speisekarte



„Caprese“
Burrata & alte Tomatensorten
Tomatentexturen – Burrata DOP – gekühlter Basilikumsud 15 €

*Burrata innen cremig und sahnig,
alte Tomatensorten, ungewöhnlich in Form, Farbe und Geschmack.*

Pastrami „Bütterken“
Pastrami vom US Roastbeef / 150 Tage Maisfütterung
geröstetes Sauerteigbrot – Radieschenvinaigrette – Sauerkrautmayo 14 €

*Roastbeef gepökelt, gesmokt und kalt in Scheiben geschnitten,
handgerührte Mayonnaise mit reduziertem Sauerkrautsaft abgeschmeckt,
leichte Vinaigrette aus knackigen Radieschen und Meerrettich*

Sushi bowl
Angelfang Thunfisch über Strohfeuer angegrillt
mariniertes Gemüse – Sushireis – japanischer Pfeffer 20 €

*Durch das Grillen über Strohfeuer gart der Thunfisch leicht an, Gemüse mit Yuzu
und Sojasauce mariniert, Mayonnaise mit japanischem Bergpfeffer*

½ mariniertes Bio – Kopfsalat mit Croutons & Schnittlauch
knusprige Maishähnchenbrust – Omas Sahnesauce – Zwiebelmarmelade 16 €

*Einfach nur Kopfsalat mit Sahnesauce und gebratene Hähnchenbrust,
schmeckt wie bei Oma ... Nur bisschen schicker.*

Hausgemachte Gnocchi von Biokartoffeln und Ricotta
Paprikasugo – Petersilienwürze – gehobelte Belper Knolle 14 €

*gehobelter Rohmilchkäse aus der Schweiz / cremig – pfeffrig – schmelzend
Gnocchi ... hausgemacht heißt handgemacht,
schlotziges Paprikagemüse, würzig abgeschmeckt*

Bitterballen von Pfifferlingen
Kürbismayo – gepickelter Kürbis – Wasserkresse 9 €

*Hausgemachte Bitterballen von Pfifferlingen und Kartoffeln, Kürbis mit Süßholz
eingeweckt, frische Wasserkresse für die Würze im Gericht*

Bacon Cheeseburger 180g
Dry Age Burger aus unserer Reifekammer im Butterbrioche
Speck vom Landschwein – Provolone – Dangerjam 15 €

*Für unsere Burger verwenden wir nur ausgewählte Fleischteile,
das Pfälzfelder Landschwein wird artgerecht gehalten, Provolone Valpadana DOP /
sahnig kräftiger Geschmack*

Spare Ribs vom Ibericoschwein aus dem Smoker
Pflaumen BBQ Sauce – Biopommes – Beilagensalat 24 €

*Rippchen vom Eichelmastschwein warm geräuchert,
BBQ Sauce von Trockenpflaumen und Amarenakirschen, knusprig ausgebackene
Pommes von Biokartoffeln*

Wat soltiget
Marinierte Kalamataoliven – extraalter Gouda – Bio-Cashewkerne 7 €

Zum teilen oder auch nicht ... Zu Wein und / oder Bier

Wat soetet
Cremiger Schaum vom Bio-Joghurt
Frische Waldfrüchte – Holunderblütensirup – Butterstreusel 5 €

*Espuma von Biojoghurt und Vanille, Holunderblütensirup Hausrezept /
100% hausgemacht, Marktfrische Früchte mit Omas Butterstreuseln*

Dessert „Tagesempfehlung“

*Da wir gerne kreativ sind und neue Dinge probieren,
solltet ihr einfach mal fragen, worauf wir heute Lust hatten ...*