

Menü „*Degustation*“

„Stremellachs“ vom Biolachs mit knuspriger Rotgarnele
gegrillte Gurke | Dillcreme | Radieschen
oder

Kaninchenrücken in Pancetta gebraten
Zwiebeltexturen | Honigmaronen | Vanilleduft

Kraftbrühe vom Kalbsschwanz mit eigenem Ravioli
Sherry | Wurzelgemüse | Herbststrüffel

Gebratene Entenmastleber mit Maggiapfeffer
Pflaumenjus | Mandelmilch | Nusswaffel

Geeister Mimosa Cocktail
Ingwer Soda | Kaffir Limette | Zitrusfrüchte

Rehrücken im Gewürzbiskuit gebraten
gebrannte Schwarzwurzel | Kürbispüree | Pilze
oder

Seezungenfilet in gebräunter Butter konfiert
Lauchschaum | Porree | junge Kartoffeln

Kaiserschmarrn „J.S.“
fluffiger Kaiserschmarrn
Calvadosschaum | eingeweckte Äpfel | Vanille-Rahmeis
oder

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel

3 Gang (Vorspeise- Hauptgang- Dessert/Käse)	59,90 €
5 Gang (Vorspeise- Suppe- Zwischengang- Hauptgang- Dessert/Käse)	89,90 €
7 Gang	99,90 €

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.

„Gänseessen“

à la Landhaus Grüneklee

Knusprige französische Gänsekeule 30 €
mit Jus, Rotkohl, Rosenkohl, Bratapfel, Löffelklößen, Serviettenknödel
und Maronen

Gerne reichen wir Euch noch Beilagen nach.

Weinempfehlung

2018	Cornet & Cie Collioure AOP	0,2 l	9 €
	trocken	0,75 l	30 €
	Abbé Rous Banyuls		
	Languedoc-Roussillon		
2019	Villa Donoratico Bolgheri DOC	0,75 l	69 €
	trocken		
	Tenuta Argentiera		
	Toscana		

Heiligabend “Gans lecker @home”
Unser Gänse-rundum-sorglos-paket für die Festtage.
Für mehr Infos spricht uns einfach an ...

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Bestellungen mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:45 Uhr entgegennehmen.

A la carte

Vorspeise

“Stremellachs” vom Biolachs mit knuspriger Rotgarnele 18 €
gegrillte Gurke | Dillcreme | Radieschen

Kaninchenrücken in Pancetta gebraten 18 €
Zwiebeltexturen | Honigmaronen | Vanilleduft

Suppe

Kraftbrühe vom Kalbsschwanz mit eigenem Ravioli 9 €
Sherry | Wurzelgemüse | Herbsttrüffel

A la carte

Zwischengang

Gebratene Entenmastleber mit Maggiapfeffer 25 €
Pflaumenjus | Mandelmilch | Nusswaffel

Sorbet

Geeister Mimosa Cocktail 8 €
Ingwer Soda | Kaffir Limette | Zitrusfrüchte

Hauptgang

Rehrücken im Gewürzbiskuit gebraten 37 €
gebrannte Schwarzwurzel | Kürbispüree | Pilze

Seezungenfilet in gebräunter Butter konfiert 37 €
Lauchschaum | Porree | junge Kartoffeln

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Bestellungen mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:45 Uhr entgegennehmen.

Die Steakkarte

Nur ausgewähltes, gut marmoriertes Fleisch wird von uns gereift!

Unser Anspruch an unser Fleisch:

Nur Angus Rinder von unserem Landwirt mit QS-Zertifizierung

Grundfutter vom Zuchtbetrieb selbst produziert

Zusatz- und Kraftfutter aus regionalem Getreide

Kurzer Transport und stressfreie Schlachtung unweit vom Landhaus

Unsere Cuts

Rumpsteak am Knochen gegrillt 350 g 30 €

Entrecôte über Buchenholz gegrillt 250 g 30 €

Filet vom US-Angus Rind 220 g 35 €

6 Wochen Maisfütterung

Meat der Woche

Große oder besondere Stücke Fleisch zum Teilen ... Fragen lohnt sich!

Beilagen zum Steak

Wähle das Gemüse

pro Portion 4 €

Marktgemüse mit Landbutter glasiert
Blattsalate in Kräuterdressing

Wähle die Beilage

pro Portion 4 €

Bratkartoffeln von jungen Kartoffeln mit Frühlingslauch, Speck & Schalotte
Landhausfritten mit Meersalzflöckchen

Wähle die Sauce

pro Portion 3 €

Jus mit Schalotte & Portwein
Cognac Pfeffersauce

Landhausküche

Bio-Feldsalat in Kräuterdressing Kürbiskernöl Radieschen Croutons	9 €
Schaumsuppe vom Kürbis aus unserem Garten Ingwer Boskoop Kernöl vom Niederrhein	8 €
Hauptgang	
Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Preiselbeeren warmer Kartoffelsalat Salatherz	25 €
Kabeljaufilet auf der Hautseite gebraten Krabbenremoulade Schmorgurken lauwarmer Kartoffelsalat	25 €
Boeuf bourguignon von der Ochsenbacke Speckstippe Perlzwiebel Champignons buttriges Kartoffelpüree	25 €
Vegetarisch	
Hausgemachte Ravioli von Ricotta und Spinat vegetarische Jus Parmesan Herbsttrüffel	20 €

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene bekommen Sie gerne von unserem Servicepersonal.
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Bestellungen mittags bis 13:45 Uhr und abends bis 20:45 Uhr entgegennehmen.

Herzhaft oder Süß?

Käse

Käseauswahl vom Bocholter Wochenmarkt 10 €
Zwiebelmarmelade | Schaffelds Pumpernickel

Dessert

Kaiserschmarrn „J.S.“ 10 €
fluffiger Kaiserschmarrn
Calvadosschaum | eingeweckte Äpfel | Vanille-Rahmeis

Hausgemachtes Eis & Sorbet mit frischem Obst 9 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis nach Tagesangebot

Geeister Mimosa Cocktail 8 €
Ingwer Soda | Kaffir Limette | Zitrusfrüchte