

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

Donnerstags von 18 bis 21 Uhr

**Schnitzel vom Münsterländer Kalb** 19 €  
Preiselbeeren – Steirischer Kartoffelsalat

**Pochierte Bio - Mangroven Garnelen** 17 €  
Salatherzen – Cocktailsauce – konfierte Tomaten

**Königsberger Klopse “a la Tim Raue”** 18 €  
Kapernveloute – buttriges Kartoffelpüree – Rote Beete Salat

**Bacon Cheeseburger 180g** 15 €  
Dry Age Burger aus unserer Reifekammer im Bio-Burgerbröchen  
Speck vom Landschwein – Raclettekäse – Dangerjam  
dazu servieren wir Bio Pommes und handgerührte Mayonnaise

**“Steak Frites”** 29 €  
Gereiftes Rumpsteak von der Färse 250g  
Kräuterbutter – Bio Pommes – kleiner grüner Salat

## Vegetarisch

**Geräucherter Ziegenfrischkäse vom Böösch Hof** 14 €  
Bete – Honig – Pinienkerne – Feldsalat

**Hausgemachte Ravioli von italienischem Ricotta und Parmesan** 18 €  
Steinpilzragout – Salzzitrone - Rucola

## Dessert

**Mousse von der weißen Kuvertüre** 7 €  
eingeweckte Wildkirschen – Schokoladensand

# Fondue

Donnerstags,  
Freitags & Samstags  
von 18 bis 21 Uhr

Fondue Chinoise oder Käsefondue

29,50 €

*“Bitte bestellt das Fondue bei eurer Reservierung vor und habt Verständnis dafür, dass ein gemütlicher Fondueabend erst ab 2 Personen möglich ist.”*

*“Wir servieren euch Schicke Bütterkes zur Vorspeise, im Hauptgang das Fondue eurer Wahl und einen süßen Abschluss, danach unseren hausgemachten Bratapfellikör.”*

## Schicke Bütterkes

geröstetes Sauerteigbrot, hochwertig belegt:  
Hausgeräucherter Lachs & Meerrettich,  
Handgeschöpfter Camembert & Zwiebelmarmelade,  
“Caesar Salad” Style

## Fondue Chinoise

traditionelles Schweizer Fondue mit Brühe, zarte Hüfte von Allgäuer Rindern aus nachhaltiger Zucht, französische Mais-hähnchenbrust, Kalbsrücken von Brüninghoff Kalbsfleisch, Filet vom Strohschwein

dazu Brot, Schmörchen, Gemüse & verschiedene Dips

oder

## Käsefondue Gstaad 2004

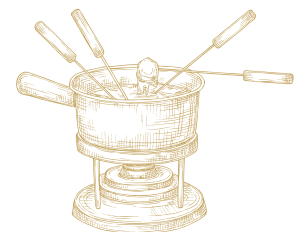
Der Klassiker und schweizer Nationalgericht!

Zubereitet mit Käse von Hessling Feinkost.

Dazu Brot, Essiggemüse und kleine Kartoffeln.

*“Ich habe in meiner alten Rezeptmappe gesucht:*

*Mein Käsefonduerezept “Wintersaison 2004” bringt authentischen Genuss in die Apotheke.”*



## Mousse von der weißen Kuvertüre

eingeweckte Wildkirschen – Schokoladensand

*“Übrigens auch sehr gut als Festessen, für eure Feier bei uns, geeignet.”*

## Das können wir auch:

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

Telefonisch stehen wir Euch  
gerne zur Verfügung.

## Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstags:	18:00 - 22:00 Uhr
Freitags:	12:00 - 14:00 Uhr
	& 18:00 - 23:00 Uhr
Samstags:	18:00 - 23:00 Uhr

Unsere Küche ist abends von 18 bis 21 Uhr geöffnet.

Telefon: 02861 6051190  
E-Mail: [hirsch@landhaus-grueneklee.de](mailto:hirsch@landhaus-grueneklee.de)

Hirsch Apotheke Bistronomie  
Mühlenstraße 7, 46325 Borken

