

Haus- & Hofgeschichte des Landhaus Grüneklee

1810 wurde das heute Landhaus Grüneklee erstmalig erwähnt.
Es wurde ursprünglich als eingeschossiges Bauernhaus mit Wohn- & Stalltrakt erbaut.

Durch die alte Deelentür aus dem Jahr 1810 tritt man auch heute noch in die Wirtschaft (früher Bauernstube) ein.
Wo sich heute die Theke befindet knisterte früher das Herdfeuer.

1910 erweiterte Luise Wehling, geb. Uhlenbrock, mit ihrem Mann Jakob Wehling das Bauernhaus um zwei Stockwerke im Wohnbereich.

1914 wurde dem bis dahin landwirtschaftlichen Hof eine Anisbrennerei mit kleinem Gastraum hinzugefügt.
Hier sind die gastronomischen Anfänge des Hauses zu finden, die damals den Bauern ermöglichten, ihre Pferde vor dem Haus anzubinden und ein Schnäpschen zu trinken.

In den Kriegsjahren des zweiten Weltkriegs 1939-1945 ruhte die Gast- & Schankwirtschaft.

1948 wurde diese wieder durch Ottilie Grüneklee, geb. Wehling, und ihren Ehemann August Grüneklee eröffnet.
August Grüneklee hatte in beiden Weltkriegen als Rittmeister gedient. Er kümmerte sich bis zu seinem Tod insbesondere um die ländliche Reiterei, die Pferdezucht sowie um das Waidwerk im Kreis Borken und Umgebung.

1986 wurde das Obergeschoß des Hauses mit den Hotelzimmern nach einem Brand neu gestaltet.

Adolf Grüneklee führte das Haus mit seiner Frau Monika Grüneklee, geb. Krieg, weiter und übergab es später seiner Tochter Tatjana Grüneklee, die es mit der Hilfe ihrer Schwester Vanessa Grüneklee und den Eltern bis 2013 weiter führte.

Seit 2015 dürfen nun wir dieses traditionsreiche Haus weiter führen und wir freuen uns auf viele schöne Erinnerungen mit unseren Gästen, die die Chronik des Hauses Grüneklee weiter füllen.

Jörg & Katharina Schaffeld

W e g w e i s e r

durch unsere Speisekarte

"Zwei Stile von einem Herd."

Das beschreibt schon sehr gut, was Euch bei uns im Landhaus Grünekee erwartet. Dennoch möchten wir Euch hier kurz und knapp ein paar Hinweise zu unserer Speisekarte mit an die Hand geben.

Wählt Ihr das **Landhaus Menü**, erwartet Euch ein abendfüllendes Programm für ambitionierte Gaumen. Wir servieren dieses ausschließlich tischweise in 4 oder 7 Gängen und nehmen Eure Bestellung bis spätestens 19:30 Uhr entgegen.

Mit unserem **Saisonmenü** präsentieren wir Euch saisonale Küche und Klassiker in 3 Gängen. Lasst Euch Überraschen wie locker-lecker man gutes Handwerk genießen kann.

Generell gilt, in unseren Menüs sind keine Änderungen möglich.

Hinter den Gerichten sind Einzelpreise zu finden, sodass Ihr die Möglichkeit habt alles a la Carte zu bestellen. Das heißt, Gerichte aus den zwei Menüs zu kombinieren.

Ob Änderungen an einzelnen Gerichten möglich sind erfahrt Ihr von unseren Mitarbeitern.

Gerne helfen unsere Servicemitarbeiter bei weiteren Fragen, sowie bei Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen.

Und nun, lasst es Euch schmecken!

Landhaus Menü

	Vorspeise	
Island Lachs über Strohfeuer angegart Schwarzer Sesam geschmorter Lauch Holzkohleöl	20 €	
	Suppe	
Kraftbrühe & Pastrami von der Ente Buchenpilze fermentierter Knoblauch Macadamiakerne	15 €	
	Zwischengang	
Knusprig gebackenes Kalbsbries Misohollandaise Spargelspitzen Kartoffelstampf	25 €	
Cremesorbet von Duftreis Sansho Pfeffer eingelegte Radieschen Schnittlauch		
	Hauptgang	
Filet & Backe vom Ibericoschwein Vadouvan-Jus Frühlingsgemüse Topinambur	45 €	
	Käse	
3 Reifestufen von altem Gouda als Rosinenbrot Brioche Rosinenchutney Rohmilchbutter	15 €	
	Dessert	
Törtchen von Matcha Tee & Crème fraîche Yuzusorbet Sesamkrokant Zitrussud	15 €	
4 Gänge	(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	79 €
	Weinreise alkoholfreie Begleitung	26/20 €
7 Gänge		99 €
	Weinreise alkoholfreie Begleitung	38/26 €

S a i s o n M e n ü

	Vorspeisen
Lauwarm mariniertes Grüner Spargel Burrata Erbsencreme Frankfurter Kräuter	14 €
Schaumsuppe vom Spargel Bärlauchbulette Kräutersenf Spargelspitzen	14 €
	Hauptgänge
Kalbsleber Berliner Art Apfelspalten Kartoffelpüree Röstzwiebeln	32 €
Rosa gebratenes Rumpsteak, 190g Pfefferrahm Kräuterseitlinge Bratkartoffeln	37 €
Hausgemachte Ravioli von Ricotta & Parmesan Belper Knolle Spargelspitzen Albarahm	32 €
	Dessert
Hausgemachtes Rahmeis von der Tahitivanille Brownie Salzkaramell Brombeeren	14 €

3 Gänge - 49,50 €

3 Gänge mit Steak im Hauptgang - 54,50 €

Endlich Spargelzeit

Portion feldfrischer Spargel
mit Sauce Hollandaise & Schmörrchen

dazu Schnitzel 160g vom heimischen Kalb

oder

Geschmorte Ochsenbacke mit Jus, Perlzwiebel & Speckcroutons

oder

Lachsfilet unter der Kräuterkruste

Wochenpreis

37,50 €

Es darf noch etwas mehr
"drumherum" sein?

Wählen Sie eine Vorspeise aus unserem Saisonmenü
und lassen sich abschließend unser Saison-Dessert schmecken.

3 Gänge - 52,50 €

Liebe Gäste und
Freunde des Hauses,

wo gehobelt wird da fallen Späne, wer ist schon frei von Fehlern ...

Wir möchten Euch einen unvergesslichen Abend bereiten, sind stolz auf unser Handwerk und unsere Gastfreundschaft und freuen uns immer sehr über Euer positives Feedback.

Etwas stört Euch heute?
Der Wein schmeckt nicht,
die Garstufe nicht getroffen,
die Kartoffeln versalzen?

Wenn etwas nicht zu eurer Zufriedenheit ist, seid nicht scheu davor uns direkt anzusprechen!
Denn nur durch Euer Feedback können wir kleine Fehler und Unstimmigkeiten abstellen.
Dies funktioniert natürlich am Besten in einem offenen Dialog, als im Schriftverkehr auf einschlägigen Portalen und Bewertungsplattformen ... Denn eine negative Bewertung im Internet lässt Euer Essen heut nicht besser schmecken, also gebt uns doch die Chance.

Solltet Ihr nicht die Möglichkeit finden uns direkt mit Eurem Anliegen anzusprechen,
oder Euch fällt zu Hause noch etwas ein? Dann lasst uns gerne Eure Meinung da, für Euch wollen wir immer besser werden!

Über den QR-Code, oder über unsere Homepage.

Euer Team vom Landhaus Grüneklee

