

Haus- & Hofgeschichte des Landhaus Grünekee

1810 wurde das heute Landhaus Grünekee 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 Grünekee, geb. Wehling, und ihren Ehemann August Grünekee eröffnet.
August Grünekee 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 Grünekee führte das Haus mit seiner Frau Monika Grünekee, geb. Krieg, weiter und übergab es später seiner Tochter Tatjana Grünekee, die es mit der Hilfe ihrer Schwester Vanessa Grünekee 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 Grünekee weiter füllen.

Jörg & Katharina Schaffeld

SPARGELZEIT

a la Carte / Menü

Vorspeise

Cremiger Burrata DOP 17 €
Spargelspitzen | konfierte Kirschtomaten | Kopfsalatsud

Schaumsüppchen vom heimischen Spargel 17 €
Bärlauchbulette | Spargelchutney | Kräutersenf

Hauptgang

Portion feldfrischer Spargel
mit Sauce Hollandaise & Schmörchen

dazu Schnitzel vom heimischen Kalb

oder

Geschmorte Ochsenbacke mit Perlzwiebeljus & Speckcroutons

oder

Filet vom Label Rouge Lachs unter der Kräuterkruste 37,50 €

Dessert

Törtchen von Creme fraiche & Vanille 15 €
Rhabarber | Holunderblüte | Himbeere

3-Gang Menü - 54,50 €

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

J U B I L Ä U M S M E N Ü

"5 Lieblingsgerichte der letzten 10 Jahre"

Knusprige Garnele & Lachstatar
schwarzes Sesamdressing | geschmorter Lauch | Lauchkohleöl

Schnitzel vom Kalbsfilet
schlotziger Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kopfsalat

Raviolo von Eigelb & Blattspinat
Geflügeljus | Trüffel | Parmesan

Geschmortes Schaufelstück vom Kalb
Rahmsauce | Leipziger Allerlei | Markklößchen

Tarte von der Zitrone
Holunderblütensud | Himbeersorbet | Vanillecreme

5-Gang Menü - 50,00 €

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