

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

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 €

Unser Jubiläumsmenü servieren wir ausschließlich tischweise.

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

B E S O N D E R S . L Ä N D L I C H . G U T .

a la carte

Vorspeise

Burrata DOP 15 €
geschmorte Bete | Amarenabalsam | Taggiascaoliven

Tatar vom US Primebeef 20 €
Crème fraîche | Meerrettich | knusprige Kartoffel

Hauptgang

Knuspriges Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten 34 €
Kopfsalat in Sahnesauce | lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Rücken vom Iberico-Schwein 29,50 €
Chorizojus | Bohnengemüse | Schmörchen

Bio Mangroven Garnelen 29,50 €
Ingwerschaum | knackiges Gemüse | Wasabistampf

Tagliatelle a la creme 25 €
Trüffel | Steinpilze | Belper Knolle

Dessert

Crème brûlée von der Tonkabohne 12,50 €
Kirschsorbet | Kirschstreusel | marinierte Kirschen

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