

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 Grüneklee erwartet. Dennoch möchten wir Euch hier kurz und knapp ein paar Hinweise zu unserer Speisekarte mit an die Hand geben.

Wählt Ihr das **Menü Degustation**, erwartet Euch ein abendfüllendes Programm für ambitionierte Gaumen. Wir servieren dieses ausschließlich tischweise und nehmen Eure Bestellung von mittwochs bis samstags 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!

M e n ü D e g u s t a t i o n

Rustikales Landbrot mit brauner Butter

Kleine Einstimmung

Gelbflossenmakrele & knusprige Rotgarnele
Miso | Zitrusfrucht | Pfeffer

Vorspeise

25 €

Kraftbrühe von der Roscoff-Zwiebel
Brioche | Tatar | Gruyere

Suppe

15 €

Gerösteter Blumenkohl "Polnisch"
Bratkartoffelschaum | Büsumer Krabben | Schnittlauch

Zwischengang

25 €

Filet & Maultasche vom Kalb
Trüffelvelouté | Kräuterspinat | Schmelzkartoffeln

Hauptgang

45 €

Dominostein von der Kuvertüre 70 %
Lebkuchen | gebrannte Mandel | Christbirne

Dessert

20 €

Süße Verabschiedung

5 Gänge - 89 €

Weinreise - 32€ | alkoholfreie Begleitung - 21€

S a i s o n M e n ü

	Vorspeisen
Cremiger Burrata DOP Rote Bete Amarenabalsam Röstbrot	14 €
Cappuccino von Kartoffel & Trüffel Kalbsbulette Honigsenf Schnittlauch	14 €
	Hauptgänge
Knuspriges Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Kopfsalat in Sahnesauce lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	32 €
Filet vom Steinbeißer "Müllerinnen Art" Schnittlauch Buttersauce Zweierlei Blumenkohl Pellkartoffel	32 €
Hausgemachte Ravioli von Maroni & Ricotta Albarahm Waldpilze Parmesan	32 €
Ragout vom Hirsch Wacholderrahm Waldpilze Spätzle	32 €
	Dessert
Kaiserschmarrn "J.S." Knusprig karamellierter Kaiserschmarrn Vanille Rahmeis eingeweckte Äpfel Calvadosabayone	14 €

3 Gänge - 49,50 €

G ä n s e z e i t

Knusprige französische Gänsekeule von kleinen Höfen

Orangenjus | Cassiskraut | Rosenkohl | Serviettenknödel | Kartoffelkloß
Backapfel | Maronen | Preiselbeeren

42,50 €

Gerne dürfen Beilagen nachbestellt werden.

Es darf noch etwas mehr
"drumherum" sein?

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

3 Gänge - 60 €