

# 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

# S a i s o n M e n ü

	Vorspeisen
Cremiger Burrata DOP Trüffel   Selleriesalat   Frisee	14 €
Schaumsuppe von Karotte & Ingwer Kalbsbulette   Currysenf   Crème fraîche	14 €
	Hauptgänge
Knuspriges Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Kopfsalat in Sahnesauce   lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren	32 €
Backfisch im Pinkus Bierteig Kräuterremoulade   Kartoffelsalat   Meerrettich	32 €
Knusprig gebratene Brust vom Maishuhn Morchelrahm   Marktgemüse   hausgemachte Gnocchi	32 €
Hausgemachte Ravioli von Spinat & Ricotta Piniensrahm   Waldpilzfondue   Belper Knolle	32 €
	Dessert
Törtchen von Sauerrahm & Vanille Birnsorbet   Schokoladensand   Ingwer	14 €

3 Gänge - 49,50 €

# Landhaus

## Lieblingsgerichte

Filet vom Angus Rind, 190 g 45 €  
Schalottenjus | Bratkartoffeln | Feldsalat

Krustenbraten vom Schweinebauch 19,50 €  
Altbierjus | buttriges Kartoffelpüree | Rahmwirsing

Tataki von der Goldmakrele 22,50 €  
Yuzu Pfeffer | Misomayo | Rettich

Rahmeis von der Tahitivanille 5 €  
mit Kürbiskernöl

Dessert