

# 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

# à la carte

	Vorspeisen
Tatar vom Label Rouge Lachs schwarzes Sesamdressing   geschmorter Lauch   Kohleöl	14 €
Pikantes Süppchen von der Bundmöhre gelbes Curry   Ingwer   Zweierlei vom Durocschwein	14 €
	Hauptgänge
Knuspriges Schnitzel vom Münsterländer Kalb in Butter gebraten Kopfsalat in Sahnesauce   lauwarmer Kartoffelsalat   Preiselbeeren	32 €
Filet vom Heilbutt Paprikagemüse   Rahmgnocchi   Pestoöl	32 €
Geschmortes Ochsenbäckchen käftige Jus   Marktgemüse   Kartoffelstampf	32 €
Hausgemachte Ravioli von Radicchio & Ricotta Taleggio   Birne   Walnüsse	32 €
	Dessert
Mousse von der weißen Kuvertüre Passionsfruchtsorbet   exotische Früchte   Schokoladensand	14 €

als Saison Menü (3 Gänge) - 49,50 €

# Landhaus

## Lieblingsgerichte

Rumpsteak vom Angusrind, 200 Tage Maisfütterung  
Sauce Bearnaise | Speckbohnen | knusprige Schmörrchen 39 €

Rustikaler Grünkohl  
Mettwurst | Kasseler | Zwiebelschmelze 19,00 €

Rustikale Wildschwein Bolognese Bianco  
Tagliatelle | Parmesan | braune Butter 22,50 €

Pumpernickeleis  
mit Zwetschgenröster 5 €

Dessert

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

