

Unsere Partner Weinhaus Boessneck

Besonders gern möchten wir Ihnen folgenden Partner des Hofhotels vorstellen: Das Weinhaus Boessneck.

Im Jahr 2012 kamen Johannes Arnold und Mathias Meimberg in Franken zusammen, um sich ihrer Idee einer gemeinsamen exklusiven Weinlinie zu widmen. Sie gründeten das Weinhaus Boessneck.

Durch die langjährige Freundschaft zwischen Mathias Meimberg und unserem Gastgeber und Sommelier Marcel Tekaart lag eine Kooperation in Verbindung mit der Eröffnung des Restaurants Hasenklee im Jahr 2021 nahe:

Zusammen entschlossen Sie sich, die Schaumweine Resolut Brut zum Aushängeschild dieser Freund- und Partnerschaft zu machen.

Dieses Jahr ist außerdem ein besonderes Jahr im Hause Boessneck: das 10-jährige Jubiläum des Weinhauses steht vor der Tür. Aus diesem Anlass möchten wir im März 2022 einen Jubiläumsabend in unserem Restaurant Hasenklee gemeinsam mit Ihnen verbringen und diese besondere Verbindung feiern. Es erwartet Sie ein kulinarisches und innovatives Menü unseres Küchenchefs Daniel Wobbe und natürlich die passende Weinbegleitung.

Wir danken dem Weinhaus Boessneck für die tolle Zusammenarbeit und freuen uns auf weitere, spannende Jahre!



Auszug der Speisekarte Hasenpfeffer

Hauptgänge

Unser westfälisches Brotzeitbrett

Schinken | Leberwurst | Käse |
hausgemachter Gurkensalat
und Kartoffelsalat 14,50€
- mit Spiegelei zzgl. Stk. 2,50 €

Asiatische Wok-Pfanne*vegetarisch*

gebratenes Gemüse | Soja | gerösteter Sesam
klein 12,50€ groß 15,90€
- mit Garnelen
klein 14,50€ groß 17,90€

Gebratenes Kabeljaufilet

Riesling-Sauce | Safranrisotto |
geschmolzener Porree 24,50€

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Kaper | Sardelle |
Kopfsalat mit Omas Dressing 22,90€

Boeuf bourguignon vom Welsh Black Rind

sautierte Pilze | Wurzelgemüse |
Kartoffeln 22,90€

Für 2 Personen

Chateaubriand (400g) am Tisch tranchiert

Sauce Bearnaise | winterliches Gemüse |
Kartoffelgratin | Pommes frites
pro Person 36,00€

So erreichen Sie uns:

Tischreservierungen im Hasenklee & Hasenpfeffer:

02597/696418

Tischreservierungen im Hofcafé:

02597/696410

Torte des Monats



Wir starten in das neue Jahr 2022 mit einer Honig-Zimt-Sahne-Torte mit Joghurt und Mascarpone, einem Kardamom-Nuss-Boden mit Rumtopfkirschen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Tag des Apfels

Am 11. Januar feiern wir bundesweit den Tag des Apfels.

Der Ursprung des Tages geht auf die Initiative „Deutschland- mein Garten“ zurück, mit dem Ziel, auf die Qualität und Vielfalt einheimischer und regionaler Apfelsorten aufmerksam zu machen und das Wissen um ihre Anwendungsbereiche zu vergrößern.

Auf unserem Hof werden beispielsweise die Apfelsorten Elstar, Gala, Topaz und Wellant angebaut.



Auszug der Speisekarte

Hasenkleee

Menü „Hase“

| Winter 18.01. bis 28.02.2022 |

Hofgruß

Brot aus unserer Bäckerei

Daniel Wobbe's Einstieg: Blumenkohl
Deutscher Kaviar | Winterkräuter | Zitrusfrüchte
zzgl. 11,50 € zum Menüpreis

Jakobsmuschel
Fenchel | Rote Bete | Meerrettich Vinaigrette
21,00 €

Pasta vom Welsh Black Rind
Zwiebel | Wintertrüffel | Sellerie
21,00 €

Skrei
Sauerkraut | Kartoffel | Lauch
34,00 €

Fasanenbrust aus heimischer Jagd
Jus | Essig | Wirsing | Dattel- Serviettenknödel
34,00 €

Erfrischung
Einstimmung zu unserem Dessert

Hof Apfel
Karamell | Frischkäse | Valrhona Schokolade
12,00 €

Süßer Abschluss aus der Hofkonditorei

4 Gang Menü 79 € (ohne Skrei)
5 Gang Menü 89 €

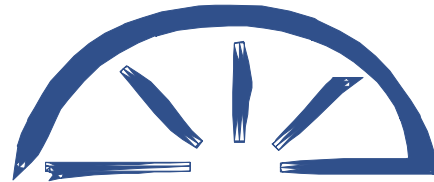
Hier finden Sie uns:

www.hof-grothues-potthoff.de

Instagram:

@hasenkleee_restaurant

Stellenanzeige



Für unseren landwirtschaftlichen Betrieb
suchen wir zu sofort:

Gärtner -in

Landwirt -in, (m,w,d)

in Vollzeit

Anforderungsprofil:

Freude am Umgang mit Pflanzen
Führerschein Klasse B

Tätigkeitsprofil:

Überwachung und Steuerung der Beerenobstproduktion
im geschützten Anbau

Koordinierung des Nützlingseinsatzes und des
Pflanzenschutzes

Anleitung und Führung Ihrer Mitarbeiter

Kontrolle und Dokumentation der Qualitätssicherung
Unser moderner selbstvermarktender Betrieb (ca. 200 ha) bewir-
schaftet hauptsächlich Sonderkulturen, wobei ein Großteil unserer
Beerenobsternte aus dem geschützten Anbau stammt.

Was bieten wir:

Geregelte Arbeitszeiten
Fortbildungsmöglichkeiten

Betriebskantine

Betriebswohnung möglich

Übertarifliche Bezahlung

Werden Sie Mitarbeiter in einem breit aufgestellten Be-
trieb mit mehr als 70 festangestellten Mitarbeitern
und 150 Saisonarbeitskräften.

Sollte Ihr Interesse geweckt sein, senden Sie bitte
Ihre Bewerbung an:

Hof Grothues-Potthoff

Alexander Grothues

Hof Grothues-Potthoff 1, 48308 Senden

alexander@grothues.net

0170-9242816



Hof Grothues-Potthoff

Hof Grothues-Potthoff 4-6-48308 Senden

Hofcafé 02597 6964-10 hofcafe@hof-grothues-potthoff.de
Hofhotel 02597 6964-18 hofhotel@hof-grothues-potthoff.de
Hofladen 02597 6964-20 hofladen@hof-grothues-potthoff.de

www.hof-grothues-potthoff.de



hofpost

Sehr geehrte Kunden und Gäste,

wir freuen uns, Sie im neuen Jahr 2022 gesund begrüßen zu dürfen. Nach doch einigen „schweren“ Monaten (gerade in unserem gastronomischen Betriebszweig) sehen wir der Zukunft optimistisch entgegen und haben die Zeit der Pandemie als Chance für Veränderungen gesehen. So haben wir in unserem Hotel ein weiteres Restaurant (Hasenkleee) geschaffen, welches bereits bei den ersten Bewertungen (Gusto 21/22) sehr gut abgeschnitten hat und unsere Infrastruktur verbessert. Neue Büros, Sozialräume für unsere Mitarbeiter, Kühlhäuser, Räumlichkeiten für unsere Floristin sowie unsere Marmeladenküche und eine Kantine wurden geschaffen. Auch unsere Erntehelfer haben neue Wohnungen bekommen und freuen sich diese schon beziehen zu können.

Trotz der widrigen Umstände haben uns unsere Angestellten die Treue gehalten und (das ist zumindest unser Eindruck) sind noch ein weiteres Stück zusammengewachsen, worüber wir uns sehr freuen.

Trotz aller Einschränkungen möchten wir Sie in unserem gesamten Hof herzlich willkommen heißen und bitten um Rücksichtnahme untereinander als auch gegenüber unserem Personal, wenn sich die derzeitigen verpflichtenden Kontrollen etwas in die Länge ziehen und Wartezeiten entstehen. Aber auch wir möchten unseren Teil dazu beitragen, diese Pandemie zu beenden!

**Wir wünschen Ihnen ein glückliches
und erfolgreiches Jahr 2022!**

**Ihre Familien Grothues, Langenkamp und Tekaat
Mitarbeiter & Mitarbeiterinnen.**