

Herzlich willkommen im Landhaus Beckmann!

Treten Sie ein und lassen Sie sich verwöhnen. Machen Sie eine Pause vom Alltag!

Das ganze Jahr über bereiten unsere Köche leckere Gerichte für Sie zu. In unserer Küche verwenden wir überwiegend regionale Produkte die nachweislich vom Niederrhein kommen. Das Fleisch stammt von Tieren aus den Kreisen Kleve, Wesel oder Borken, das Obst und Gemüse, soweit es die Saison erlaubt, ebenso aus der Region.

Vielfalt aus der Region, Klimaschutz durch kurze Wege und saisonale Produkte, frisch vom Erzeuger, dazu haben wir uns mit dem Beitritt zur Vereinigung "Genussregion Niederrhein" gerne und aus Überzeugung verpflichtet. Die Liebe zum Kochen und der Respekt vor den Lebensmitteln ist die Grundphilosophie in unserer Küche.

Eine wichtige Rolle in unserer Küche spielt auch die vegane Ernährung. Diese verzichtet komplett auf tierische Erzeugnisse. Vollwertig und abwechslungsreich eingenommen ist sie nicht nur das Beste für Ihre Gesundheit, sondern auch schonend für Umwelt, Klima & Tiere. Alle Getränke in unserer Karte werden vegan hergestellt.

Ihr Essen sollte immer perfekt sein – ist dies einmal nicht der Fall, sagen Sie uns bitte Bescheid und wir bereiten Ihnen sofort ein neues Essen zu!

***Einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen das Team vom Landhaus Beckmann***

In einigen Speisen können Allergene und Zusatzstoffe wie z.B. Gluten oder Nüsse enthalten sein. Genane Angaben hierzu ersehen Sie bitte in unserer separaten Karte. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unser Servicepersonal.

Angebote der Saison

Fischsuppe 11,90 €

Die besondere Kombination ist es, die den Geschmack der Suppe ausmacht

Cremiges Kartoffelsüppchen   7,90 €

mit Pfifferlingen

als Hauptgericht 10,90 €

Gekräuterte Schweinefilet-Medaillons  20,90 €

mit Portwein-Jus, begleitet von Kartoffelkroketten und Salat der Saison

Mediterranes Hähnchenbrustfilet 16,90 €

auf Rucola-Salat mit Rosmarin-Kartöffelchen

Sommerliche Bowl mit weißen Bohnen,  14,90 €

Mango, rote Beete, Falafelbällchen, Graupen und Tahini-Dressing

Rendezvous mit Pfifferlingen... Wir empfehlen pffiffiges vom Pfifferling

Ein königliches Vergnügen in jeder Hinsicht, ein aromatischer Gaumen-Schmaus

Mix Salat  14,90 €

mit haus eigener Vinaigrette, Pfifferlingen und Croutons

Rumpsteak vom Angus 32,90 €

mit gebratenen Pfifferlingen, Kroketten und Saisonsalat

Farfalle  13,90 €

Schmetterlingsnudeln mit grünem Gemüse und Pfifferlingen

Schnitzel Wiener Art – der Klassiker  18,90 €


mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln

Semmelknödel auf Rahmpfifferlingsauce mit Salat  15,90 €


Dessert


Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne 7,90 €

Ein Glas Multifit mit einer Kugel Vanillecremeeis  4,90 €

Tomaten-Creme-Süppchen mit Croutons und Basilikum-Pesto  **5,90 €**
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht **8,90 €**

Geräucherter Lachs **14,90 €**
begleitet von Kartoffelrösti und Sahnerrettich an Salatgarnitur
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

Tellerrösti mit rahmigem Pilzragout  **14,90 €**
mit einem kleinen Beilagensalat
Hash brown with a creamy mushroom ragout and a small side salad

Salatkomposition  **16,90 €**
mit hausgener Agavesirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen
mit Hähnchenbruststreifen oder Sojastreifen Hähnchen-Art
Seasonal Salad with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,
served with slices of chicken breast or soy slices (chicken style) and walnuts

Kleiner Beilagensalat  **3,90 €**
Small side salad

Für Gourmets... Tellerrand „Burger de Luxe“ **15,90 €**

Fein gewolfte Beef vom Angus serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges

“Burger de Luxe” Beef patty, tomato and cucumber served with steakhouse fries or wedges

Lachsburger **15,90 €**

Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet, Wakame Seegrassalat und Remouladensauce, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges

Salmon burger - Patty made of 100% salmon filet, sauce remoulade, served with steakhouse fries or wedges

Barbecue Burger  **14,90 €**

Saftiger Pflanzenpatty auf knackigem Blattsalat, Tomaten und Gurken, dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges

Juicy, plant based burger served on a crusty bun with salad, tomato and cucumbers; choose from steakhouse fries or wedges

Rumpsteak mit Kräuterbutter **27,90 €**

in Begleitung von Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad

Schweineschnitzel Wiener Art  **14,90 €**


oder **Schnitzel auf Sojabasis**  **11,90 €**


mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise: Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln


Classic breaded pork cutlet or vegan escalopes (soy “schnitzel”) with fried potatoes or steakhouse fries and your choice of: Pepper sauce or mushrooms with onions

Mayonnaise  oder Ketchup 
0,50 €

 rein pflanzlich  regional


Malischer Gulasch  **15,90 €**
mit Erdnuss-Note, mit Süßkartoffeln und Kichererbsen, dazu reichen wir Vollkornreis
Malian goulash with a note of peanuts, with sweet potatoes and chickpeas,
served with whole grain rice

Ofengulasch vom Sojafleisch  **15,90 €**
mit Pflaume, dazu Rosmarin-Kartoffeln
Goulash (soja stripes) with prunes, served with rosemary potatoes

Reispfanne mit Seitan-Gyros und Zaziki  **15,90 €**
mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Rote Bete
Rice pan with carrots, spring onions and beetroot, with seitan-gyros and zaziki

Rauten vom Zanderfilet gebraten an Wildkräutersalat **18,90 €**
mit Kirschtomaten und hauseigener Vinaigrette
Roasted pikeperch fillet on wild herb salad, with cherry tomatoes and homemade agavesirup-
mustard-vinaigrette


Gebratene Lachsfilets *mit Limonensauce, Reis und Beilagensalat* **17,90 €**
Fried salmon fillet with with lime sauce, rice and small side-salad

Linsen-Bolognese  **12,90 €**
mit Tomaten und Kräutern auf Spaghettinis
Lentil bolognese with tomatoes and herbs and spaghettinis

Genuss zum Schluss

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Nüssen **6,90 €**

Vanilla ice cream with chocolate sauce and nuts

Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur  **7,90 €**

Mousse au chocolat with fresh fruits

Herrencreme mit Sauerkirschen  **7,90 €**

Mousse au chocolat with fresh fruits

Torte der Woche  **4,90 €/Stück**

Cake of the week

Hausgemachtes Eis  **1,50 € pro Kugel**

Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot

Homemade ice cream, different variety – please ask our service staff for the daily offer