

## ***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.*



rein pflanzlich



regional

## Kürbis & Co. ...unsere Herbst-Highlights

**Kürbis-Creme-Süppchen** 🥕 7,90 €  
*mit Kokosmilch, Ingwer und seinem Öl* als Hauptgericht 10,90 €  
*Pumpkin cream soup with coconut milk, ginger and pumpkin oil*

**Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken** 🥕 7,90 €  
*Onion soup au gratin* als Hauptgericht 10,90 €

**Eleganter Herbstsalat** 🥕 13,90 €  
*mit karamellisierten Kürbisspalten und Birnen*  
*Seasonal salad with caramelized pumpkin and pears*

**Pasta-Penne-Rigate** 🥕 13,90 €  
*mit gebratenem Kürbis und Jungzwiebeln in Begleitung von Champignons*  
*Pasta penne with fried pumpkin, onions and champignons*

**Kürbiscurry** 🥕 15,90 €  
*mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen und Basmatireis*  
*Pumpkin curry with coconut milk, roasted cashew nuts and basmati rice*

**Ofengulasch vom Sojafleisch** 🥕 17,50 €  
*Mit den Gemüsestars des Herbstes „Kürbis und Pflaume“, dazu reichen wir Tagliatelle*  
*Paprika goulash (from soja stripes) with pumpkin and plums served with pasta tagliatelle*


**Zwei Schweinemedallions mit Kürbiskernkruste** 🥕 22,90 €  
*in eigener Sauce, dazu Kartoffel-Gemüse-Beilage*  
*Two pork filets with their own sauce, served with potatoes and vegetables*

**Aus Fluss und Meer...Zanderfilet** 22,90 €  
*in Begleitung von Dillpesto und Kürbispürree, dazu ein kleiner Beilagensalat*  
*Pikeperch with dill pesto and pumpkin purée, with a small side salad*

### Dessert

**Apfelcrumble** 🥕 7,90 €  
*Apple crumble*


**Walnuss-Glück** 🥕 7,50 €  
*Vanillecreme-Eis mit beschwipsten Pflaumen und Walnüssen*

**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 Sahnemerrettich 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 hausgemachter Agavensirup-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

**Chili sin carne**  **14,90 €**  
*mit Mais und Bohnen, dazu Basmatireis und ein kleiner Beilagensalat*


*Chili sin carne with corn and beans, served with rice and a small side salad*

\*\*\*\*\*


**Malischer Gulasch**  **15,90 €**  
*mit Erdnuss-Note, mit Süßkartoffeln und Kichererbsen, dazu reichen wir Basmatireis*

*Malian goulash with a note of peanuts, with sweet potatoes and chickpeas, served with basmati rice*

\*\*\*\*\*

**Semmelknödel** auf Champignonrahmsauce mit Salat  **15,90 €**  
*Bread dumplings with champignon cream sauce and small side salad*

\*\*\*\*\*

**Reispfanne mit Seitan-Gyros und Zaziki**  **15,90 €**  
*mit Karotten, Frühlingzwiebeln, Knoblauch und Rote Bete*

*Rice pan with carrots, spring onions and beetroot, with seitan-gyros and zaziki*

\*\*\*\*\*

**Mediterranes Hähnchenbrustfilet** **16,90 €**  
*auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln*

*Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes*

\*\*\*\*\*

**Gebratene Lachsfilets** mit Limonensauce, Basmatireis und Beilagensalat **17,90 €**  
*Fried salmon fillet 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 €**

*"Gentlemen's custard" Vanilla pudding with chocolate rasper and sour cherries*

\*\*\*\*\*

***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*