

# 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. Genaue Angaben hierzu ersehen Sie bitte in unserer separaten Karte. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unser Servicepersonal.



## Klassische Gerichte in der Winterzeit

Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler   14,90 €  
oder Räuchertofu   12,90 €  
*Kale with traditional sausage and smoked pork "Kasseler" or smoked tofu*

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Kohlroulade   17,90 €  
mit Grünkohl untereinander, dazu süße Senfsauce  
und Röstzwiebeln  
*Homemade cabbage roll with kale and potatoes,  
sweet mustard sauce and fried onions*

\*\*\*\*\*

Grünkohl-Quiche mit glasiertem Räuchertofu,  12,90 €  
dazu geschmolzene Tomaten und Wintersalat  
*Kale quiche with glazed smoked tofu, served with melted  
tomatoes and winter salad*

\*\*\*\*\*

Vegane Entenbrust auf Seitanbasis.....ein Highlight  19,90 €  
mit Apfel-Rotkraut, Klöße und Bratapfel  
Vegan duck breast made from seitan with red cabbage,  
dumplings and baked apple

\*\*\*\*\*

Das Beste von der Gans...  Keule 22,90 €  
in eigener Sauce mit Apfel-Rotkraut Brust 24,90 €  
sowie Klöße und Bratapfel  
Goose breast or leg, in it´s own sauce, with red cabbage,  
dumplings and baked apple

\*\*\*\*\*

Hirschrückenmedaillons 26,90 €  
mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Krokette  
Deer medallions with cranberry pear, brussels sprouts and potatoe  
croquettes

 rein pflanzlich  regional  glutenfrei

## Suppen und Vorspeisen

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 €

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Rote Bete Carpaccio an Feldsalat-Mix,   13,90 €  
begleitet von Apfel und Walnuss  
*Beetroot carpaccio with field salad, walnut and apple*

\*\*\*\*\*

Geräucherter Lachs (als Vorspeise)  14,90 €  
begleitet von Kartoffelrösti und Sahnemerrettich an Salatgarnitur  
*Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish*

\*\*\*\*\*

Falafel an buntem Salatbukett  14,90 €  
mit zweierlei hausgemachten Dips und Pommes frites  
*Falafel with a mixed salad bouquet with homemade dips and french fries*

\*\*\*\*\*

Kleiner Beilagensalat   3,90 €  
*Small side salad*

## Hauptgerichte

Salatkomposition   16,90 €

mit hausgener Agavensirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen  
mit Hähnchenbruststreifen oder Sojastreifen „Hähnchen-Art“

*Seasonal Salad with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,  
and walnuts, served with slices of chicken breast or soy slices*

\*\*\*\*\*

Tellerrösti mit rahmigem Pilzragout   14,90 €  
mit einem kleinen Beilagensalat

*Hash brown with a creamy mushroom ragout and a small side salad*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pasta-Penne-Rigate mit gebratenem Kürbis  13,90 €  
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*

\*\*\*\*\*

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  16,90 €  
auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln  
*Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes*

\*\*\*\*\*

Geräucherter Lachs (als Hauptspeise)  17,90 €  
begleitet von Kartoffelrösti und Sahnemerrettich an Salatgarnitur  
*Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish*

**Zanderfilet** in Begleitung von Dillpesto  
und Kürbispürree, dazu ein kleiner Beilagensalat 22,90 €  
*Pikeperch with dill pesto an pumpkin purree, with a small side salad*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Saftiger Lachsburger** 15,90 €  
aus 100 % reinem Filet mit 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*

\*\*\*\*\*

**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*

\*\*\*\*\*

**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*

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*

\*\*\*\*\*

Reispfanne mit Soya-Gyros und Zaziki   15,90 €  
mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Rote Bete

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

\*\*\*\*\*

Zwei Schweinemedallions mit Pfeffersauce   22,90 €  
dazu Röstis und ein kleiner Beilagensalat

*Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns and a small  
side salad*

\*\*\*\*\*

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  glutenfrei

## Genuss zum Schluss

Apfelcrumble  7,90 €  
*Apple crumble*

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée   7,50 €

\*\*\*\*\*

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*

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit Schokoladensauce und Nüssen  6,90 €  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce and nuts*

\*\*\*\*\*

Torte der Woche  4,90 €  
*Cake of the week*

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Eis   pro Kugel 1,50 €  
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*