

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






Bärlauch-Süppchen  	6,90 €
mit Croutons	als Hauptgericht 9,90 €


Spargelcreme-Süppchen 	7,90 €
nach Art des Hauses	als Hauptgericht 10,90 €


Pasta mit Tomaten-Zucchini Ragout 	15,90 €
und pflanzlichen Hackbällchen	






Bärlauch-Gnocchi 	13,90 €
mit Tomatenwürfel und kleinem Beilagensalat	


Traumteam Pasta und Spargel 	17,90 €
Grüne Spargelspitzen zu Tagliatelle, Spargelsauce und Kirschtomaten	

Wildkräutersalat in Begleitung von Spargel weiß und grün  	16,90 €
mit Erdbeeren und haus eigener Vinaigrette	


Ranger-Steak (vom Angus) 	28,90 €
mit Speck, Grilltomate und Kräuterbutter, dazu reichen wir Kartoffelspalten und einen kleinen Beilagensalat	


Geschnetzeltes Stroganoff (Soja) 	18,90 €
mit Spätzle und Rote-Beete-Salat	

Qualitätsspargel 	20,90 €
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  , dazu Salzkartoffeln	
Begleiten können Sie das edle Gemüse:	
Klassisch mit gekochtem und rohen Schinken 	8,90 €
Schweineschnitzel Wiener Art 	9,90 €
Mühlenschnitzel 	8,90 €
Lachsfilet gebraten	12,90 €


Kombination von Erbeer-Carpaccio  	8,90 €
mit hausgemachten Vanille-Creme-Eis	


Suppen und Vorspeisen

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 €

Tartar vom Wurzelgemüse   11,90 €
mit Rauchpaprika-Mayonnaise, dazu Feldsalat-Mix und Rösti
Root vegetable tartare with smoked paprika mayonnaise,
served with mixed lamb's lettuce and rösti

Geräucherter Lachs (als Vorspeise)  15,50 €
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   4,50 €
Small side salad

Hauptgerichte


Salatkomposition  17,50 €

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 €
dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat

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

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

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  17,50 €

oder mariniertes Tofu  14,90 €

auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln

Mediterranean chicken breast **or** marinated tofu with rocket salad and
rosmarin potatoes

Geräucherter Lachs (als Hauptspeise)  18,50 €
begleitet von Kartoffelrösti und Sahnemerrettich an Salatgarnitur

Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

Zanderfilet gebraten „Amadin“ mit Mandeln, 23,90 €
dazu Butterkartoffeln und Salat

Freid pikeperch with almonds,, butter potatoes and a small side salad

Gebratene Lachsfilets mit Limonensauce, 18,50 €
Basmatireis und Beilagensalat

Fried salmon fillet with lime sauce, rice and small side-salad

Saftiger Lachsburger 16,50 €

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 „Bio-Burger de Luxe“ 17,50 €

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

Organic "Burger de Luxe" Beef patty, tomato and cucumber
served with steakhouse fries or wedges

Ofengulasch vom Sojafleisch  17,50 €

mit Sauerkraut und Apfel, dazu leckere Kartoffelspalten

Paprika goulash (from soja stripes) with sauerkraut and apple
served with potatoe wedges




rein pflanzlich







regional






glutenfrei

Kidneybohnen Afrikanische Art   13,90 €
mit frischen Tomaten in Erdnusssoße, dazu servieren wir Basmatireis
Africa style Kidney beans with fresh tomatoes in peanut sauce,
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   23,90 €
dazu Röstis und ein kleiner Beilagensalat
Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns
and a small side salad

Rumpsteak mit Kräuterbutter  28,90 €
in Begleitung von Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat
Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad

Schweineschnitzel Wiener Art  15,50 €
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

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

Orangenpolenta   7,90 €
mit beschwipsten Pflaumen und Karamelleis
Orange polenta with tipsy plums and caramel ice cream

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