

# 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



Orientalische Linsensuppe mit frischem Koriander,  7,90 €  
Zitrone und gerösteten Foccacia  als Hauptgericht 10,90 €

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Knusprige Gemüsekrapfen auf mediterranem   17,90 €  
Kichererbsenragout, dazu Zwiebelkonfit und Joghurt-Minze-Dip

\*\*\*\*\*

Pikanter Tomatensalat mit Falafel,  15,90 €  
dazu Hummus, Röstzwiebeln und Wildkräutersalat

\*\*\*\*\*

Königsberger Klöße vegan mit Kapern   17,90 €  
auf Rote-Beete-Stampf mit kleinem Beilagensalat


\*\*\*\*\*

Bunter Sommersalat  21,90 €  
mit gebratenen Rinderfiletstreifen in pikanter Sauce

\*\*\*\*\*

Gebratenes Rotbarschfilet 23,90 €  
auf Kartoffel-Zitronenstampf mit grünem Spargel

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*


Grillteller Deluxe: Lammkotelett, Schweinefilet 27,90 €  
und Hähnchenbrust mit Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

\*\*\*\*\*

Genuß zum Schluss:

Beckmanns Erdbeervariaton:   8,90 €  
Hausgemachtes Erdbeersorbet mit Zitrone-Vanillecreme  
und frischen Erdbeeren


## 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  6,90 €  
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht 9,90 €


\*\*\*\*\*

Tartar vom Wurzelgemüse   12,90 €  
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  15,90 €  
mit zweierlei hausgemachten Dips und Pommes frites  
Falafel with a mixed salad bouquet with homemade dips and french fries

\*\*\*\*\*

Kleiner Beilagensalat   4,90 €  
Small side salad

## Hauptgerichte

Salatkomposition  17,90 €

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,  15,90 €  
dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat

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

\*\*\*\*\*

Würzige Gnoccipfanne mit Spinat, Süßkartoffeln,  16,90 €  
geschmolzenen Kirschtomaten und Petersilienpesto

Spicy gnocchi pan with spinach, sweet potatoes,  
melted cherry tomatoes and parsley pesto

\*\*\*\*\*

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  17,90 €

**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)  19,90 €

begleitet von Kartoffelrösti und Sahnemerrettich an Salatgarnitur

Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

\*\*\*\*\*

Tagliatelle mit südfranzösischem Ratatouille  16,90 €  
und frischem Basilikum

Tagliatelle with southern french ratatouille and fresh basil

**Gebratene Lachsfilets** mit Limonensauce, 19,90 €  
Basmatireis und Beilagensalat


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

\*\*\*\*\*

**Saftiger Lachsburger** 16,90 €  
aus 100 % reinem Filet mit Wakame Seegrassalat und Remouladensauce,  
dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges

Salmon burger - Patty made of 100% salmon fillet, 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“** 18,50 €

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

\*\*\*\*\*



**Kidneybohnen Afrikanische Art**   14,90 €

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  15,90 €  
oder Schnitzel auf Sojabasis  12,90 €  
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

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



\*\*\*\*\*

Kokos-Grießflammerie mit geschmorter Ananas,  8,90 €  
karamelierten Erdnüssen und frischer Minze  
Coconut semolina flummery with braised pineapple,  
caramelised peanuts and fresh mint

\*\*\*\*\*

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