

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




Wintergemüse Grünkohl – klassisch oder mal anders...

- Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler   16,90 €
oder gebratenem Räuchertofu   13,90 €
- Pikantes Süßkartoffel-Curry mit Grünkohl,   16,90 €
Kichererbsen, gerösteten Cashewkernen und Basmatireis
- Grünkohl-Lasagne – ein Highlight auf den ersten Biss  16,90 €
mit geschmorten Champignons, Röstzwiebeln und kleinem Salat


Weitere Herbst- und Winterklassiker


- Cremiges Kürbissüppchen mit Kokosmilch,   7,90 €
Ingwer, seinen Kernen und seinem Öl als Hauptgericht 10,90 €
- Orientalische Linsensuppe mit frischem Koriander,  7,90 €
Zitrone und gerösteten Foccacia als Hauptgericht 10,90 €
- Herbstlicher Wildkräutersalat  15,90 €
mit karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen,
dazu hauseigene Balsamico-Vinaigrette
- Bunter Herbstsalat  21,90 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen in pikanter Sauce
- Knusprige Gemüsekrapfen auf mediterranem   17,90 €
Kichererbsenragout, dazu Zwiebelkonfit und Joghurt-Minze-Dip
- Penne Rigate mit gebratenem Kürbis  15,90 €
und Jungzwiebeln, begleitet von Champignons
- Geschmorter Ofengulasch auf Sojabasis  18,90 €
mit den Gemüsestars des Herbst: Kürbis und Pflaume,
dazu reichen wir Tagliatelle
- Hirsch-Edelragout, 25,90 €
dazu Preiselbeer-Birne, hausgemachte Spätzle und Rahmrosenkohl
- Hirschrücken-Medaillons mit eigener Jus,  29,90 €
dazu Preiselbeer-Birne, Herzoginkartoffeln und Apfelrotkraut


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 €**

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 Rosenkohl,  17,90 €
getrockneten Tomaten und Walnüssen

Spicy gnocchi pan with russels sprouts dried tomatoes
and walnuts

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  17,90 €

auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln

Mediterranean chicken breast 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



Zanderfilet auf Senfschaum 23,90 €
mit Kartoffelstampf an Beluga-Linsen
Pike-perch fillet on mustard foam with mashed potatoes on beluga lentils



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

Ranger-Steak  28,90 €
mit Speck, Grilltomate und Kräuterbutter,
dazu reichen wir Kartoffelspalten und einen kleinen Beilagensalat
Ranger steak with bacon, grilled tomato and herb butter,
served with potato wedges 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

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Karamelleis  8,90 €

Apple strudel with vanilla sauce and caramel ice cream

Toffeeeis mit beschwipsten Pflaumen  8,90 €

und karamelisierten Walnüssen

Toffee ice cream with drizzled plums and caramelised walnuts

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