

# 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



## Spitzengenuss in Sachen Spargel – Unsere Spargelvariationen

Klassisches Spargelcremesüppchen   	8,90 €
mit Lachs-Tatar - ein echtes Aroma-Abenteuer	10,90 €
Spargel-Wildkräuter-Salat  	17,90 €
Grüner und weißer Spargel begleitet von Erdbeeren und Vinaigrette	
Samt und Seide	
Rumpsteak vom Angus mit Spargel 	35,90 €
und klassischer Sauce Hollandaise in Begleitung von Kartoffel-Zitronenpüree	
Spargel mit gebratenem Lachsfilet	27,90 €
in eigener Sauce mit Butterkartöffelchen	
Traumteam Pasta und Spargel 	17,90 €
mit grünen Spargelspitzen, Spargelsauce und Bandnudeln	
Spargel klassisch mit Kartoffel-Zitronenpüree	24,90 €
und wahlweise zerlassene Butter <b>oder</b> Sauce Hollandaise  	
und als <b>zusätzliche Optionen:</b>	
Klassisch: gekochter und roher Schinken  	8,50 €
Schnitzel Wiener Art 	9,90 €
Mühlenschnitzel 	8,90 €
Veganer werden es lieben.....	
Spargel Grün und Weiss mit Gemüse-Kapern-Vinaigrette, 	18,90 €
dazu Kartoffel-Zucchini Bratlinge und geröstete Mandeln	
Traum-Dessert zum Abschluss	
Kombination von Erdbeeren und Vanille-Creme-Eis  	8,90 €
mit Sahne und Sauce au Chocolate	

## Unsere Empfehlungen

<b>Kartoffelcremesüppchen</b> begleitet von Basilikum-Pesto, und Tomatenwürfelchen	 	7,90 € als Hauptgericht 10,90 €
<b>Cremiges Bärlauchsüppchen</b> mit Croutons, und selbstgezogenen Sprossen	 	7,90 € als Hauptgericht 10,90 €
<b>Orientalische Linsensuppe</b> mit frischem Koriander, Zitrone und gerösteten Foccacia		7,90 € als Hauptgericht 10,90 €
<b>Frühlingsalat mit Bärlauch</b> und Rauten vom Zanderfilet		18,90 €
<b>Karamalisierte Apfelspalten</b> mit Feta und Walnüssen an Frühlingsalat	  	16,90 €
<b>Knusprige Gemüsekrapfen</b> auf mediterranem Kichererbsenragout, dazu Zwiebelkonfit und Joghurt-Minze-Dip	 	17,90 €
<b>Schupfnudeln</b> mit grünem Spargel Nussiges Aroma vereint mit Kirschtomaten und Pesto		17,90 €
<b>Spinat-Lasagne</b> mit Rahm-Champignonhaube und Salatbukett		16,90 €
<b>Geschmorter Ofengulasch „Szegediner Art“</b> auf Sojabasis mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	 	18,90 €
<b>Hirschrücken-Medaillons</b> mit eigener Jus, dazu Preiselbeer-Birne, Herzoginkartoffeln und Rosenkohl		29,90 €

## 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  7,90 €  
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht 10,90 €

\*\*\*\*\*

Gebackener Austernpilz auf Couscous-Salat,  16,90 €  
dazu Süßkartoffeln, Walnüsse und Dip  
Baked oyster mushroom on couscous salad served with sweet potatoes,  
walnuts and dip

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Geräucherter Lachs (als Vorspeise)  15,90 €  
begleitet von Kartoffelrösti und Sahnemerrettich an Salatgarnitur  
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

\*\*\*\*\*

Fruchtiger Shrimps-Coctail 15,90 €  
mit Sauce-Marie-Rose und warmen Brot aus dem Ofen  
Fruity shrimp cocktail with sauce Marie-Rose and warm bread  
from the oven

\*\*\*\*\*

Kleiner Beilagensalat   5,50 €

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**,   16,90 €  
dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat  
Hash brown with a creamy mushroom ragout and a small side salad

\*\*\*\*\*

**Chili sin Carne**  15,90 €  
mit Sour Cream und geröstetem Pitabrot  
Chili sin carne with sour cream and toasted pita bread

\*\*\*\*\*

**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

\*\*\*\*\*

**Pasta Tagliatelle**  16,90 €  
mit veganer Sauce Bolognese und Salat  
Pasta Tagliatelle with vegan Bolognese sauce and salad

**Zanderfilet auf Kartoffel-Rucula-Püree** 24,90 €

und Senfschaun, dazu reichen wir einen Beilagensalat

Pike-perch fillet on potato-rucula puree and mustard sauce, served with a side salad

\*\*\*\*\*

**Gebratene Lachsfilets** auf Blattspinat, 20,90 €

und Kartoffelwürfelchen und Limonensauce

Fried salmon fillet on leaf spinach and potato cubes and lime sauce

\*\*\*\*\*

**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

\*\*\*\*\*

**Pikantes Gemüse-Curry** mit gerösteten Chashewkernen  17,90 €

begleitet von Basmati-Reis

Spicy vegetable curry with chashew nuts accompanied by basmati rice

 rein pflanzlich  regional  glutenfrei

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  16,90 €  
oder Schnitzel auf Sojabasis  13,90 €  
mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise:  
Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln  
Classic breaded pork cutlet or vegan escalopes (soy "schnittel")  
with fried potatoes or steakhouse fries and your choice of:  
Pepper sauce or mushrooms with onions

Mayonnaise  oder Ketchup   
0,50 €

## Genuss zum Schluss

Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur   8,90 €  
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 Karameleis  8,90 €  
Apple strudel with vanilla sauce and caramel ice cream

\*\*\*\*\*

Brownie mit Himbeermousse  8,90 €  
und Vanillecreme  
Brownie with raspberry mousse and vanilla cream

\*\*\*\*\*

Kokos-Orangenpolenta  9,90 €  
mit Karamelcreme, Zitrusfrüchten, Passionsfruchtsorbet und Crumble  
Coconut orange polenta with caramel cream, citrus fruits, passion fruit  
sorbet and crumble

\*\*\*\*\*

Torte der Woche  4,90 €  
Cake of the week

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Eis   3 Kugeln nach Wahl 4,90 €  
Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot jede weitere Kugel 1,50 €  
Homemade ice cream, different variety –

 rein pflanzlich  regional  glutenfrei

please ask our service staff for the daily offer

 *rein pflanzlich*  *regional*  *glutenfrei*