

# 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




Kürbiscremesüppchen 	9,90 €
mit gerösteten Kernen und seinem Öl	als Hauptgericht 14,90 €
Selleriesuppe 	9,90 €
mit gerösteten Mandeln	als Hauptgericht 14,90 €
Pikantes Süßkartoffel-Curry mit Grünkohl, 	19,90 €
Kichererbsen, gerösteten Cashewkernen und Basmatireis	
Gebackener Spitzkohl mit Gewürzknusper, 	18,90 €
Teriyaki-Pilzen, Süßkartoffel und weißer Bohnencreme	
Winterlicher Mix-Salat mit gebratenen Rindersteak-Streifen 	21,90 €
und herzhafter Sauce	
Winterbowl 	20,90 €
Sesamkartöffelchen aus dem Ofen mit Grünkohl, geschmortem Kürbis, Rotkrautsalat, mariniertem Feta und geschmorten Kürbiskernen	
Herzhafter Ofengulasch mit geschmortem Kürbis, 	19,90 €
begleitet von Pflaumen, dazu Spätzle	
Duette von Lachs und Zander gebraten	28,90 €
auf Tomaten-Fenchel-Gemüse und Kartoffel-Erbsenpüree	
Pasta Tagliatelle mit gebratenen Garnelen	21,90 €
in Olivenöl mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch	
Würzige Gemüselasagne an bunten Salatbukett 	18,90 €
Lauchzwiebeln und Champignons	
Hirschedelgulasch mit Spätzle,	28,90 €
Preiselbeerbirne und Feldsalatmix	
Zwei Schweinefiletmedaillons mit Nusskruste 	27,90 €
auf Kürbispüree, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel	


## Suppen und Vorspeisen

Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken  8,90 €  
Onion soup au gratin als Hauptgericht 11,90 €


\*\*\*\*\*

Tomaten-Creme-Süppchen mit Croutons und Basilikum-Pesto  8,90 €  
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht 11,90 €


\*\*\*\*\*

Falafel an buntem Salatbukett  16,90 €  
mit zweierlei hausgemachten Dips als Hauptgericht 18,90 €  
und Pommes frites  
Falafel with a mixed salad bouquet with homemade dips and french fries


\*\*\*\*\*

Geräucherter Lachs begleitet von Kartoffelrösti  17,90 €  
und Sahnemerrettich an Salatgarnitur als Hauptgericht 22,90 €  
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish


\*\*\*\*\*

Knusprig gebackene Risottobällchen mit Pilzen  15,90 €  
auf Feldsalat mit frischen Blaubeeren, getrockneten Tomaten,  
roten Zwiebeln, begleitet von einer cremigen Sesam-Ahorn-Vinaigrette  
Crispy fried risotto balls with mushrooms on field salad with fresh  
blueberries, dried tomatoes, onions and creamy sesame-maple vinaigrette

\*\*\*\*\*

Kleiner Beilagensalat   6,50 €  
Small side salad

## Hauptgerichte

**Salatkomposition**  20,90 €  
mit hauseigener 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

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Tellerrösti mit rahmigem Pilzragout,**   18,90 €  
dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat  
Hash brown with a creamy mushroom ragout and a small side salad

\*\*\*\*\*

**Mediterranes Hähnchenbrustfilet**  20,90 €  
auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln  
Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes

\*\*\*\*\*

**Zanderfilet auf Kartoffel-Rucola-Püree** 28,90 €  
und Senfschaum, dazu reichen wir einen Beilagensalat  
Pike-perch fillet on on potato-rucola puree and mustard sauce, served with  
a side salad

\*\*\*\*\*

**Gebratene Lachsfilets** auf Blattspinat, 23,90 €  
und Kartoffelwürfelchen und Limonensauce  
Fried salmon fillet on leaf spinach and potato cubes and lime sauce

**Double Black Bean Burger (Bio)**  19,90 €

überbacken mit Käse in Kombination mit fruchtiger Paprikasalsa und knackigem Salat, dazu servieren wir hausgemachten Coleslaw und Steakhouse-Pommes oder Wedges

Double Black Bean Burger gratinated with cheese in combination with fruity, salsa and tasty salad, served with homemade coleslaw and homemade coleslaw and steakhouse fries or wedges

\*\*\*\*\*

**Saftiger Lachsburger** 19,90 €

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**  16,90 €

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“** 21,90 €

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

\*\*\*\*\*



**Spinatknödel mit geschmortem Kürbis**  19,90 €

auf Pilzrahmsoße mit Röstzwiebeln und Petersilie

Spinach dumplings with braised pumpkin on mushroom cream sauce with fried onions and parsley

Reispfanne mit Soja-Gyros und Zaziki   16,90 €  
mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Rote Bete  
Rice pan with carrots, spring onions and beetroot,  
with soy-gyros and zaziki


\*\*\*\*\*

Zwei Schweinemedallions mit Pfeffersauce   27,90 €  
dazu Röstis und ein kleiner Beilagensalat  
Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns  
and a small side salad



\*\*\*\*\*

Rumpsteak mit Kräuterbutter  33,90 €  
in Begleitung von Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat  
Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad

\*\*\*\*\*

Ranger-Steak  33,90 €  
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  20,90 €  
oder Schnitzel auf Sojabasis  14,90 €  
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   
1,00 €

 rein pflanzlich  regional  glutenfrei

## Genuss zum Schluss

Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur  	9,90 €
Mousse au Chocolat with fresh fruits	
*****	
Herrencreme mit Sauerkirschen  	8,90 €
"Gentlemen's custard" - Vanilla pudding with chocolate rasper and sour cherries	
*****	
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Karamelleis 	11,90 €
Apple strudel with vanilla sauce and caramel ice cream	
*****	
Birne Helene 	9,90 €
Gedünstete Birne begleitet von Vanilleeis und lauwarmen Schokoladensoße	
"Pear Helene" - Stewed pear accompanied by vanilla ice cream and warm chocolate sauce	
*****	
Zwetschgencrumble 	9,90 €
mit Vanillesoße	
Plumb crumble with vanilla sauce	
*****	
Mangoparfait an Beerenkompott und Kokosraspeln 	11,90 €
Mango parfait with berry compote and grated coconut	
*****	
Torte der Woche 	5,90 €
Cake of the week	
*****	
Hausgemachtes Eis  	3 Kugeln nach Wahl 5,90 €
Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot	jede weitere Kugel 1,70 €
Homemade ice cream, different variety – please ask our service staff for the daily offer	