

## Herzlich willkommen im Landhaus Beckmann! BECKMANN ´S TELLERRAND – SAISONAL, REGIONAL & FRISCH

Genießen Sie eine kreative Auswahl an Gerichten aus frischen, saisonalen und überwiegend pflanzlichen Zutaten, die mit Liebe und Verantwortung zubereitet werden.

Im Restaurant „Tellerrand“ bieten wir Ihnen nachhaltige und hauptsächlich vegane Speisen an. – Geschmack, Gesundheit und Umweltschutz. Deshalb stammen unsere Zutaten bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft und wir sind biozertifiziert gemäß der Bio-AHV-Verordnung (die eingesetzten Bio-Zutaten sind durch das Blatt-Symbol gekennzeichnet).

Wir haben uns mit unserer Küche dazu verschrieben mit handverlesenen regionalen Partnern und saisonalen Produkten eine möglichst nachhaltige gutbürgerliche Küche zu präsentieren. Aus persönlicher Erfahrung ist es uns darüber hinaus ein Anliegen eine breitgefächerte vegane Speisekarte anzubieten, welche auch Nicht-Veganer inspiriert. Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Angebot inspirieren und genießen Sie diese Vielfalt an Köstlichkeiten!

### Unsere regionalen Lieferanten

Bauernmarkt Lindchen in Uedem – Obst und Gemüse  
Bauer Matenaer in Bedburg-Hau – Kartoffeln  
Möllenhof in Kevelaer – Eier  
Obstkellerei van Nahmen in Hamminkeln – Säfte  
Niederrhein Destille in Bedburg-Hau – Obstbrände, Liköre, Gin und Whisky  
Barni & Wilma in Goch – Granola  
Abels in Kevelaer – Fleisch  
Beukenhorst Rösterei in Bocholt – Kaffee  
Moosbur Brennerei in Kevelaer - Korn und Els  
Bäckerei Reffeling in Goch – Brötchen  
Bäckerei Spiegelhoff in Uedem - Brot  
Feldschlößchen Brauerei in Hamminkeln – Malzbier  
Lucius Rühl in Goch – Tramino Weinbrand vom Niederrhein

In einigen Speisen können Allergene, Alkohol oder Zusatzstoffe wie z.B. Gluten oder Nüsse enthalten sein. Genaue Informationen hierzu ersehen Sie bitte in unserer separaten Karte. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unser Servicepersonal.

Unsere Öko-Kontrollstellen-Nummer lautet: DE-ÖKO-039



<b>Kürbiscremesüppchen</b> 	9,90 €
mit gerösteten Kernen und seinem Öl	als Hauptgericht 14,90 €
<b>Sellerie-Apfelsüppchen</b> 	9,90 €
mit gedünsteten Apfelspalten	als Hauptgericht 14,90 €
<b>Wildkräuter-Mix-Salat</b> 	16,40 €
mit karamelisierten Birnenspalten, dazu Walnüsse und hauseigene Vinaigrette	
<b>Semmelknödel</b> 	18,40 €
mit Champignonrahmsauce und gemischtem Salat	
<b>Beet Bourguignon</b> 	20,40 €
Der Klassiker auf dem Burgund in einer pflanzlichen Variante mit Geschmacksnuancen aus Wurzelgemüsen, dazu reichen wir Kartoffelstampf	
<b>Feine Gemüselasagne</b> 	20,40 €
begleitet von Tomatensauce und einem Salatbukett	
<b>Winterbowl</b> 	20,40 €
Sesamkartöffelchen aus dem Ofen mit Palmkohl, geschmortem Kürbis, Rotkrautsalat, mariniertem Feta und geschmorten Kürbiskernen	
<b>Knusprig gebackener Blumenkohl</b> 	20,40 €
auf weißem Bohnenragout mit Spitzkohl und Kürbis, Limonensauce und frischer Petersilie	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	30,90 €
an Dijonsenf-Sauce mit Rucola-Stampfkartoffeln und Salat	
<b>Geschnetzeltes „Züricher Art“</b> 	25,90 €
vom Schweinefilet mit Röstitaler und Blattsalat	
<b>Zwei Hirschrückenmedaillons</b>	33,90 €
begleitet von eigener Sauce, Preiselbeerbirne, Kroketten und Feldsalatmix	
<b>Genuß zum Schluss...</b>	
<b>Panna Cotta</b> 	9,90 €
mit Beerenkompott	

## Suppen und Vorspeisen

Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken  9,90 €  
Onion soup au gratin als Hauptgericht 14,90 €

\*\*\*\*\*

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 19,90 €  
und Pommes frites  
Falafel with a mixed salad bouquet with homemade dips and french fries

\*\*\*\*\*

Geräucherter Lachs begleitet von Kartoffelrösti  18,40 €  
und Sahnemerrettich an Salatgarnitur als Hauptgericht 23,40 €  
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

\*\*\*\*\*

Knusprig gebackene Risottobällchen mit Pilzen  16,40 €  
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   6,90 €  
Small side salad

## Hauptgerichte

Salatteller der Saison mit hauseigener Vinaigrette   11,40 €  
Seasonal salad plate with our own vinaigrette

wahlweise / optional

mit pflanzlichen Hähnchenbruststreifen   15,40 €  
with plant based chicken breast stripes

Griechische Art mit Feta, getrockneten Tomaten und Oliven   17,40 €  
Greek style with feta, sun-dried tomatoes and olives

Französische Art mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  19,40 €  
French style with fried chicken breast strips

Mediterran mit gebratenen Steakstreifen und pikanter Sauce  24,40 €  
Mediterranean with fried steak strips and spicy sauce

\*\*\*\*\*

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  21,40 €  
auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln  
Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes

\*\*\*\*\*

Gebratene Lachsfilets 24,40 €  
auf Blattspinat-Kartoffelragout mit Limonensauce  
Fried salmon fillet on leaf spinach and potato cubes and lime sauce

\*\*\*\*\*

Gebackener Spitzkohl mit Gewürzknusper,  19,40 €  
Teriyaki-Pilzen, Süßkartoffel und weißer Bohnencreme  
Baked pointed cabbage with spice crisp, Teriyaki mushrooms,  
sweet potato and white bean cream

**Double Black Bean Burger mit Bio-Patty**   20,40 €

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** 20,40 €

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**  17,90 €

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 „Burger de Luxe“ mit Bio-Patty**  22,40 €

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

“Burger de Luxe” with organic beef patty, tomato and cucumber served with steakhouse fries or wedges

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Kräuterrösti**   19,90 €

mit Champignons in Rahmsauce und einen gemischten Salat

Homemade herb hash browns with mushrooms in cream sauce and a mixed salad

Zwei Schweinemedallions mit Pfeffersauce   28,90 €  
dazu Röstis und ein kleiner Beilagensalat

Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns  
and a small side salad

\*\*\*\*\*

Rumpsteak mit Kräuterbutter  34,90 €  
in Begleitung von Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad

\*\*\*\*\*

Klassisch französisches Schmorgericht „Boeuf Bourguignon“ 30,90 €  
Zart geschmorte Rinderbäckchen treffen Rotweinsauce,  
dazu Kartoffel-Stampf, Perlzwiebeln und Champignons

Tender braised beef cheeks in a red wine sauce,  
served with mashed potatoes, pearl onions and mushrooms

\*\*\*\*

Ranger-Steak  34,90 €  
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  21,40 €  
oder Schnitzel auf Sojabasis  15,40 €

mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise:  
Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln

Pork cutlet or vegan escalopes (soy "schnitzel") with fried potatoes  
or steakhouse fries and pepper sauce or mushrooms with onions

Mayonnaise  oder Ketchup   
1,00 €

 rein pflanzlich  regional  glutenfrei  biologisch

## Genuss zum Schluss

Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur   9,90 €  
Mousse au Chocolat with fresh fruits

\*\*\*\*\*

Herrencreme mit Sauerkirschen   9,90 €  
"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

\*\*\*\*\*

Zwetschgencrumble  9,90 €  
mit Vanilleeis  
Plum crumble with vanilla ice cream

\*\*\*\*\*

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