

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
Obstkelterei 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



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

Saisonales

Hokkaidokürbissüppchen  9,90 €
mit eigenem Öl und gerösteten Kernen als Hauptgericht 14,90 €

Gebackene Kräuterseitlinge an Currymayonaise,  16,90 €
auf herbstlichem Bulgursalat mit Hokkaidokürbis
und geräuchertem Tofu

Beckmann's Kartoffelbowl  20,90 €
Sesamkartöffelchen aus dem Ofen mit Hokkaidokürbis,
Kräuterdip, Spitzkohlsalat, knusprigen Räuchertofu,
frittiertem Palmkohl und frischer Petersilie

Rösti mal anders  20,90 €
mit Rahmwirsing, Champignons und eingelegten roten Zwiebeln

Pasta Kürbis  18,90 €
Penne begleitet von getrockneten Tomaten und Kürbis
mit Kapern und Rucola

Aubergine aus dem Ofen an Tomaten-Süßkartoffelragout  20,90 €
mit pikantem rotem Linsengemüse und gerösteten Cashewkernen

Zanderfilet gebraten 29,90 €
auf Rahmwirsing in Begleitung von Kartoffelstampf
und Senfsoße

Geschnetzeltes „Züricher Art“  25,90 €
vom Schweinefilet mit Röstitaler und Blattsalat

Genuß zum Schluss...

Vanillebirne auf Schokoladenpudding  9,90 €
mit Schlagsahne und gerösteten Mandeln

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 13,90 €

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



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

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

Knusprig gebackener Blumenkohl   20,40 €

auf weißem Bohnenragout mit Spitzkohl,
Limonensauce und frischer Petersilie

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  21,40 €

auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln

Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes

Gebratenes Lachsfilet 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



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

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 gewolfte 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



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

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

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

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

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

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

Karamellisierte Ananas mit Rum an Vanillecreme  9,90 €
begleitet von Kokosnuseis und Hafercrumble
Caramelised pineapple with rum and vanilla cream
accompanied by coconut ice cream and oat crumble

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