

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

Clostermann Organics in Bislich - Appléritif

Obstkelterei van Nahmen in Hamminkeln – Säfte und Fruchtsecco

Niederrhein Destille in Bedburg-Hau – Obstbrände, Liköre, Gin und Whisky

Berkhöfel Naturkultur - Apfelkraut

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

Niederrheinische Minestrone mit regionalem Gemüse		9,90 € als Hauptgericht 14,90 €
Gebackene Kräuterseite mit Staudensellerie, Feta und Apfel		16,90 € als Hauptgericht 20,90 €
Radicchio-Kürbis-Salat mit Räuchertofu, weißen Bohnen u. Walnüssen		16,90 € als Hauptgericht 20,90 €
Grünkohleintopf klassisch mit gebratenem Räuchertofu		16,90 € 18,90 €
mit Mettwurst		21,90 €
mit Kasseler		22,90 €
mit Mettwurst und Kasseler		23,90 €
Pikantes Süßkartoffel-Curry mit Grünkohl, Kichererbsen, gerösteten Cashewkernen und Basmatireis		20,90 €
Grünkohl-Lasagne mit Pilzen und gerösteten Kürbiskernen an kleinem Salatbukett		20,90 €
Beet Bourguignon		20,40 €
Der Klassiker auf dem Burgund in einer pflanzlichen Variante mit Geschmacksnuancen aus Wurzelgemüsen, dazu reichen wir Kartoffelstampf		
Winterbowl		20,90 €
Sesamkartöffelchen aus dem Ofen mit Grünkohl, geschmortem Kürbis, Rotkrautsalat, mariniertem Feta und geschmorten Kürbiskernen		
Aubergine aus dem Ofen an Tomaten-Süßkartoffelragout mit pikantem rotem Linsengemüse und gerösteten Cashewkernen		20,90 €
Zanderfilet gebraten mit Kartoffel-Ruccola-Stampf und Dijon-Senfsoße, dazu eine Salatvariation als Beilage		29,90 €
Geschnetztes „Zürcher Art“ vom Schweinefilet mit Röstitaler und Salatvariation als Beilage		25,90 €
Hirschedelragout mit Preiselbeerbirne, dazu Butterspätzle und Salatvariation als Beilage		30,90 €
Genuß zum Schluss...		
Pflaumen-Zimt-Crumble mit Vanilleeis		9,90 €



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

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 €

1

Falafel an buntem Salatbukett 
mit zweierlei hausgemachten Dips
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

1

Knusprig gebackene Risottobällchen mit Pilzen  16,90 €
auf Feldsalat mit frischen Blaubeeren, als Hauptgericht 20,90 €
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

Bunte Salatvariation als Beilage  6,90 €
Small side salad



rain pflanzlich



regiona



gluten†



biologisch

Hauptgerichte

Saisonale Salatvariation  11,90 €

verfeinert mit hauseigener Vinaigrette und Walnüssen

Seasonal salad plate with our own vinaigrette

wahlweise / optional

mit pflanzlichen Hähnchenbruststreifen  15,90 €

with plant based chicken breast stripes

Griechische Art mit Feta, getrockneten Tomaten und Oliven  17,90 €

Greek style with feta, sun-dried tomatoes and olives

Französische Art mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  19,90 €

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 gewolftes 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 bunter Salatvariation als Beilage
Homemade herb hash browns
with mushrooms in cream sauce and a mixed salad



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

Schweinemedaillops mit Pfeffersauce  28,90 €
dazu Rösti und eine bunte Salatvariation als Beilage
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 €
und Bratkartoffeln, dazu eine bunte Salatvariation als Beilage
Rump steak with herb butter, fried potatoes 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 Kokusnuseis 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  1. Kugel 3,00 €

Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot jede weitere Kugel 1,50 €

Homemade ice cream, different variety –
please ask our service staff for the daily offer



rein pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch