

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“ treffen vertraute Lieblingsgerichte auf neue Ideen: mit frischen, saisonalen Zutaten und einer Küche, in der pflanzliche Gerichte ganz selbstverständlich ihren Platz haben.

Genuss und Verantwortung gehören für uns zusammen. Deshalb entwickeln wir unser Angebot Schritt für Schritt weiter. Gemeinsam mit ausgewählten Partnern aus der Region orientieren wir uns an dem, was die Saison bereithält. Wir sind biozertifiziert gemäß der Bio-AHV-Verordnung; Bio-Zutaten sind entsprechend gekennzeichnet. So entsteht eine vielseitige Küche, die viele Menschen anspricht. Lassen Sie sich inspirieren – und genießen Sie.

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
Obstkeltereier 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



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten

Saisonales

Kartoffelcremesuppe mit frischen Pfifferlingen   10,90 €
als Hauptgericht 15,90 €

Tomate-Melonen-Salat mit Feta und frischer Minze,  14,90 €
dazu Rucolasalat und hausgemachte Foccacia

Bunte sommerliche Blattsalate  21,90 €
mit frischen Pfifferlingen und hauseigener Vinaigrette

Beckmann's Kartoffelbowl   19,90 €
Kleine Sesamkartöffelchen aus dem Ofen mit Kräuterdip
sowie Tomate-Melonen-Salat, Spitzkohlsalat,
Feta und frischer Petersilie

Tacos gefüllt mit geschmorten Austernpilzen  18,90 €
fruchtiger Tomaten-Mango-Salsa und Guacamole,
dazu servieren wir knusprige Süßkartoffel-Pommes

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen,
Kirschtomaten und frischer Petersilie 21,90 €

Grüner Spargel aus dem Wok 21,90 €
mit Paprika, Frühlauch, knusprigem Tofo in würziger
Teriyaki-Sauce, aromatischem Chiliöl und Basmatireis

Zanderfilet gebraten mit Kartoffel-Rucola-Stampf  29,90 €
und Dijon-Senfsoße, dazu eine Salatvariation als Beilage

Schnitzel vom Schwein mit Pfifferling-Rahmsoße   25,90 €
dazu Kroketten und eine Salatvariation als Beilage

Genuß zum Schluss...

Pfirsich Melba 2.0  10,90 €
Pochierter Pfirsich mit Thymian und Vanillesoße
sowie fruchtigem Himbeersorbet und knusprigem Popcorn

Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Creme-Eis 11,90 €



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten

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 15,90 €
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 Sahnemeerrettich an Salatgarnitur als Hauptgericht 23,40 €
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

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



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten

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
*Crispy baked cauliflower on white bean ragout
with pointed cabbage, lime sauce and fresh parsley*

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, Süßkartoffeln und weißer Bohnencreme
*Baked pointed cabbage with spice crisp, Teriyaki mushrooms,
sweet potato and white bean cream*



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten

Landhaus Beckmann

HOTEL · RESTAURANT · SPA

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 bunter Salatvariation als Beilage

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



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten

Landhaus Beckmann

HOTEL · RESTAURANT · SPA

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

Geschnetzeltes „Züricher Art“    25,90 €
vom Schweinefilet mit Röstitaler und Salatvariation als Beilage

Schweinemedallions mit Pfeffersauce   28,90 €
dazu Röstis und eine bunte Salatvariation als Beilage
*Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns
and a small side salad*

Französisches Schmorgericht „Boeuf Bourguignon“   30,90 €
Zart geschmorte Rinderbäckchen treffen Rotweinsauce,
dazu Kartoffelstampf, 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 €



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten

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 Kokosnusseis 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 

Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot

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

1. Kugel 3,00 €
jede weitere Kugel 1,50 €



regional



biologisch



glutenfrei



glutenfrei
möglich



enthält
tierische Zutaten