

## ***Herzlich willkommen!***

*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. Auf unserer Speisekarte führen 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  
Familie Große Holtforth und das ganze Team*

*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.*



vegan



regional

**Spargelcremesuppe** 

*Asparagus cream soup*

6,50 €

**Heimischer Spargel vom Spargelhof Ophey, Kessel**

*mit neuen Kartoffeln und Petersilie, dazu wahlweise:*

*Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder veganer Hollandaise*


*Local asparagus with new potatoes and parsley*

*served with your choice of: sauce hollandaise, melted butter or vegan herb sauce*

**mit rohem und gekochtem Schinken**

*with air dried and cooked ham*

17,50 €

**mit Sojaschnitzel** 

*with soyschnitzel*

18,90 €

**mit Schweineschnitzel "Wiener Art"**

*with classic breaded pork cutlet*

19,90 €

**mit Schweinefilet**


*with roasted pork filet*

22,90 €

**mit gebratenen Lachs**

*with fried salmon*

25,90 €

**Tagliatelle mit weißen und grünen Spargel** 

*dazu Pesto und Kirschtomaten*

*Tagliatelle with white and green asparagus,*

*pesto and cherrytomatoes*


15,90 €

**Tafelspitz** 

*an Meerrettichsauce, dazu glasierte Möhren und Salzkartoffeln*

*Boiled fillet with carrots and boiled potatoes*

16,90 €

**Apfel-Birnen-Crumble** 

*mit hausgemachter Vanillesoße*

*Apple & pear crumble*

*with homemade vanilla sauce*

6,90 €



vegan



regional

## Suppen


**Klassische Rinderkraftbrühe**   
*mit Gemüseeinlage*

*Traditional beef broth with vegetables*

5,90 €

*(als Hauptgericht 8,90 €)*

\*\*\*\*\*

**Tomatensuppe mit Croûtons** 

*Tomato soup with croutons*

5,50 €

*(als Hauptgericht 8,50 €)*

\*\*\*\*\*

**Pastinakencremesuppe**   
*mit Pastinakenchips*

*Parsnip cream soup with parsnip crisps*

5,90 €

*(als Hauptgericht 8,90 €)*

## Salate

### **Bunter Salat der Saison**



*mit Apfelscheiben, Walnüssen, Oliven und roten Zwiebelringen  
wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette  
oder Sauerrahmdressing*

*Mixed seasonal salad  
with apple slices and walnuts  
served with your choice of balsamic vinaigrette  
or sour cream dressing*

**7,90 €**

*(als Hauptgericht 13,80 €)*

\*\*\*\*\*

### **Gebratene Hähnchenbruststreifen**

*auf buntem Salat der Saison  
mit Apfelscheiben und Walnüssen  
wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette  
oder Sauerrahmdressing*

*Sautéed stripes of chicken on mixed seasonal salad  
with apple slices and walnuts  
served with your choice of balsamic vinaigrette  
or sour cream dressing*

**10,90 €**

*(als Hauptgericht 15,80 €)*

\*\*\*\*\*

### **Kleiner Beilagensalat**



*Small side salad*

**3,90 €**



*vegan*



*regional*

## Hauptgerichte

### **Dutch Weed-Burger**

*Soya-Seealgenbratling, Wakame-Seeagrassalat  
und cremige Meeresremoulade,  
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Seaweed-soy burger served on a crusty bun made of green microalgae  
and a spicy, creamy weed sauce enriched with sea lettuce,  
served with steakhouse fries or wedges*

14,50 €

\*\*\*\*\*

### **Beckmann Burger**

*Rindfleischbratling mit Speck und Cheddar-Käse,  
dazu Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Beckmann Burger  
with beef patty, bacon and cheddar cheese,  
served with steakhouse fries or wedges*

13,90 €

\*\*\*\*\*

### **Lachsburger**

*Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet,  
Wakame Seeagrassalat 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*

14,50 €

\*\*\*\*\*

### **Schweineschnitzel Wiener Art**

*mit Bratkartoffeln oder Steakhouse-Pommes,  
dazu wahlweise:*

*Pfeffersauce, Pilzrahmsauce oder pikanter Paprikasauce*

*Classic breaded pork cutlet  
with fried potatoes or steakhouse fries  
and your choice of:  
Pepper sauce, mushroom sauce or red pepper-onion sauce*

13,90 €


*Mayonnaise  oder Ketchup   
0,50 €*



vegan



regional

**Rumpsteak (200g)** 

*mit glasierten Zwiebeln, Kräutercreme,  
Bratkartoffeln und kleinem Salat*

*Rumpsteak (200g) with glazed onions, herb-flavored creme,  
fried potatoes and a side salad*

26,80 €

\*\*\*\*\*

**Zanderfilet an Weißweinsauce**  
*mit Bratkartoffeln und kleinem Salat*

*Pike perch with white wine sauce,  
fried potatoes and salad*

19,50 €

\*\*\*\*\*

**Sautierte Gnocchi** 

*mit Brokkoli, Champignons und roten Zwiebeln*

*Sautéed Gnocchi  
with broccoli, mushrooms and red onions*

9,90 €

\*\*\*\*\*

**Duo von Bohnen** 

*mit frischen Tomaten in pikanter Erdnusssoße,  
dazu servieren wir Vollkornreis*

*Duo of beans  
with fresh tomatoes in spicy peanut sauce,  
served with brown rice*

9,90 €

\*\*\*\*\*

**Gemüsecurry** 

*nach indischer Art in Kokoscurrysoße  
mit Gemüse und Vollkornreis*

*Curry indian style with coconut sauce,  
brown rice and vegetables*

12,50 €

Mayonnaise  oder Ketchup   
0,50 €



vegan



regional

## *Genuss zum Schluss*

***Hausgemachtes Mangoparfait***   
*mit Früchten*

*Homemade mango-parfait with fruits*

6,50 €

\*\*\*\*\*

***Schokomousse***   
*mit karamelisierten Äpfeln*

*Chocolate-mousse  
with caramelized apples*

6,50 €

\*\*\*\*\*

***Gemischter Eisbecher***  
*mit frischem Obst und Schlagsahne*

*Mixed sorted ice cream with fresh fruits  
and whipped cream*

6,90 €



vegan



regional