

## *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 vom Niederrhein.*

*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

## Suppen

### **Klassische Rinderkraftbrühe**



*mit Gemüseeinlage*

*Traditional beef broth with vegetables*

**5,50 €**

*(als Hauptgericht 8,50 €)*

### **Tomatensuppe mit Croûtons**



*Tomato soup with croutons*

**4,90 €**

*(als Hauptgericht 7,90 €)*

\*\*\*\*\*

### **Süßkartoffelcremesuppe**



*Sweet potato cream soup*

**5,90 €**

*(als Hauptgericht 8,90 €)*



vegan



regional

## Vorspeisen & Salate

### **Bunter Salat der Saison**

*mit Apfelscheiben und Walnüssen  
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*

**6,90 €**

*(als Hauptgericht 11,80 €)*

\*\*\*\*\*

### **Gebratene Hähnchenbruststreifen**

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

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

**9,90 €**

*(als Hauptgericht 13,90 €)*

\*\*\*\*\*

### **Kleiner Beilagensalat**

*Small side salad*

**3,90 €**

*Mayonnaise, Ketchup oder Sour Cream  
0,50 € pro Portion*



vegan



regional

## Hauptgerichte

### Dutch Weed-Burger

*Soja-Seealgenbratling, Wakame-Seegrassalat  
und cremige Meeresremoulade,  
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Dutch weed-burger*

*A healthy 100% plant-based burger  
enriched with Dutch Royal Kombu (seaweed)  
and made from roasted soy. Served on a cruty 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*

13,50 €

\*\*\*\*\*

### Lachsburger

*Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet,  
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*

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*


12,90 €



vegan



regional

**Rumpsteak (200g)** 

*mit glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Bratkartoffel und kleinem Salat*

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

26,80 €

\*\*\*\*\*

**Zanderfilet**

*mit Bratkartoffeln und kleinem Salat*

*Pike perch*

*with fried potatoes and salad*

19,50 €

\*\*\*\*\*

**Sautierte Gnocchi** 

*mit Rosenkohl, getrockneten Tomaten, frischem Salbei und gerösteten Mandeln*

*Sautéed Gnocchi*

*with brussels sprouts, dried tomatoes, fresh sage  
and roasted almonds*

9,50 €

\*\*\*\*\*

**Kidneybohnen Afrikanische Art** 

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

*Africa style Kidney beans*

*with fresh tomatoes in peanut sauce,  
served with brown rice*

9,50 €

\*\*\*\*\*

**Gemüsecurry** 

*in Kokoscurrysoße mit saisonalen Gemüse  
und Vollkornreis*

*Curry with coconut sauce,  
brown rice and seasonal vegetables*

10,90 €

*Mayonnaise, Ketchup oder Sour Cream  
0,50 € pro Portion*



vegan



regional

## Genuss zum Schluss

**Hausgemachtes Mangoparfait**   
*mit Früchten*

*Homemade mango-parfait with fruits*

6,50 €

\*\*\*\*\*

**Kokos-Panna Cotta**   
*mit hausgemachter roter Grütze*

*Coconut-panna cotta  
with homemade red berries jelly*

6,50 €

\*\*\*\*\*

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

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

6,90 €



vegan



regional