

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.
In unserer Küche verwenden 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.



Sautierte Champignons an Feldsalat 
mit Croutons und lauwarmem Kartoffeldressing

Cornsalad with sautéed mushrooms, croutons and warm potato-dressing

9,90 € (als Hauptgericht 13,90 €)

Herbstliches Kürbis-Kichererbsen-Curry 
aus Kürbis, Kartoffeln, Möhren und Kichererbsen

Pumpkin-chickpea-curry with additional potatoes and carrots

13,90 €

Tagliatelle mit Austernpilzen und Thymian 
Tagliatelle with oyster mushrooms and thyme

14,90 €

Gebratenes Schollenfilet

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat


Fried plaice fillet with fried potatoes and small side-salad

17,50 €

Rinderroulade an Rotweinsauce 
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Roulade from beef with red wine sauce, red cabbage and boiled potatoes

18,90 €

Dutch Weed-Burger 

*Soya-Seealgenbratling, Wakame-Seegrassalat 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 €

Tafelspitz 


an Meerrettichsauce, dazu glasierte Möhren und Salzkartoffeln

Boiled fillet with carrots and boiled potatoes

16,90 €

Pflaumen-Zimt-Crumble mit Kokossauce 
Plum-cinnamon crumble with coconut-sauce

7,90 €

Spekulatius-Kirsch-Cremetorte 
Almond-bisquit-cherry cream cake

4,90 €



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 €)

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil

5,90 €

(als Hauptgericht 8,90 €)



vegan



regional

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

Chili-Quinoa-Bohnen-Burger

*Quinoa-Bohnenbratling mit leichter Chilinote,
belegt mit frischem Salat und Tomatenscheiben,
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*Chili-quinoa-bean-burger with fresh salad and tomato-slices,
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 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

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 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Weißweinsoße, dazu Tagliatelle und Gemüse der Saison

*Fried pike-perch fillet with white wine sauce,
tagliatelle and seasonal vegetables*

19,90 €

Sautierte Gnocchi 

mit Brokkoli, Champignons und roten Zwiebeln

*Sautéed Gnocchi
with broccoli, mushrooms and red onions*

9,90 €

Nasi Goreng mit Tempeh 

mit Basmatireis, aromatischen Gewürzen, Zucchini und Paprikagemüse

Nasi Goreng with basmatirice, herbs, zucchini and sweet pepper

11,90 €

Gemüsecurry 

*nach indischer Art mit leichter Schärfe
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 €

Apfel-Birnen-Crumble 
mit hausgemachter Vanillesoße

Apple & pear crumble with homemade vanilla sauce

6,90 €

Gemischter Eisbecher
mit frischem Obst und Schlagsahne

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

6,90 €



vegan



regional