

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.



Gelbes Linsensüppchen de luxe



pikant abgeschmeckt mit aromatischen Gewürzen, dazu Kokosmilch und Sprossen

Yellow lentil soup with spices, coconut milk and sprouts

6,50 € (als Hauptgericht 9,50 €)

Feldsalat-Mix



mit hausgener Vinaigrette, karamellisierten Birnenspalten und Walnüssen

Cornsalad mix with homemade vinaigrette, slices of pear and walnuts

9,90 € (als Hauptgericht 13,90 €)

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 €

Pasta Tagliatelle trifft grünes Gemüse



mit Limetten-Sauce und Walnüssen

Pasta Tagliatelle meets green vegetables with lime sauce and walnuts

10,90 € (mit Hähnchenstreifen 15,90 €)

Gebratene Schollenfilets

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

Fried plaice fillet with fried potatoes and small side-salad

17,50 €

Unser Klassiker...sahniger Heringsstipp

mit Äpfelchen und Röstkartoffeln sowie Beilagensalat

Herring salad with apples, fried potatoes and side salad

12,90 €

Wildschweingulasch mit Preiselbeerbirne,

dazu Spätzle und kleiner Beilagensalat

Boar meat goulash with pear, spaetzle and a small side salad

18,90 €

Grünkohl untereinander –klassisch–



mit Mettwürstchen

11,50 €

mit Kasseler

13,50 €

mit Räuchertofu

10,50 €

Borecole with ground pork sausage

11,50 €

Borecole with smoked pork chop

13,50 €

Borecole with smoked tofu

10,50 €



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 €)

Süßkartoffelsuppe

mit Süßkartoffelchips

Sweet potatoe soup with sweet potatoe chips

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 €

Gnocchis mediterran 

begleitet von getrockneten Tomaten, Rosenkohl und gerösteten Mandeln

Gnocchi mediterran with dried tomatoes, brussel sprouts and roasted almonds

10,50 €

Nasi Goreng mit Tempeh 

mit Basmatireis, aromatischen Gewürzen, Zucchini und Paprikagemüse

Nasi Goreng with basmatirice, herbs, zucchini and sweet pepper

11,90 €

Rosmarin-Kartoffelspalten 

begleitet Gemüsecurry mit Sauce von der Kokosmilch (leichte Schärfe)

Slices of rosemary-potatoes with vegetable curry and coconut milk

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 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Black Forest cake

4,90 €

Gemischter Eisbecher

mit frischem Obst und Schlagsahne

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

6,90 €

Dessertvariation Landhaus Beckmann

Krönender süßer Abschluß...

Dessert variation

8,90 €



vegan



regional