

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.



Bärlauchcremesüppchen  
mit Brotcroutons

Wild garlic cream soup with croutons

5,90 € (als Hauptgericht 8,90 €)

Bunter Blattsalatmix 

mit hausgemachter Vinaigrette und gebratenen Sojastreifen

Salad mix with homemade vinaigrette and fried slices of soy

10,90 € (als Hauptgericht 15,80 €)

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 €

Klassiker aus der Nordsee...Matjesfilet

mit Petersilienkartoffeln und traditionellen Speckböhnchen

Pickled Herring with parsley potatoes and beans with bacon


13,50 €

Schweinefiletmedaillons „Chasseur“ 

*Champignons und Perlzwiebeln in einer pikanten Rahmsauce
begleiten die Medaillons, dazu Rösti und Salat der Saison*

Pork medaillons with a spicy champignon-onion-sauce, rösti and a small side salad

18,50 €

Süßkartoffel-Rosenkohl-Curry mit Granatäpfel 

*Eine tolle, außergewöhnliche Speise: Süßkartoffeln ersetzen das Fleisch,
Granatäpfel verleihen dem Gericht ein zusätzliches Geschmacks-Highlight*

Sweet potato-brussels sprouts curry with pomegranate

12,90 €



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 €)

Süßkartoffelsuppe

mit Süßkartoffelchips

Sweet potatoe soup with sweet potatoe chips

5,90 €

(als Hauptgericht 8,90 €)



vegan



regional

Salate

Blattsalatmix der Saison



*Leicht, schmackhaft und fruchtig...ein Vitaminschub
mit hausgener Agavensirup-Senf-Vinaigrette,
dazu Orangenfilets, Granatapfel und Walnüsse*

*Mixed seasonal salad
with orange slices, pomegranate and walnuts
served with agavesirup-mustard-vinaigrette*

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 €

Tellerrand „American Burger de Luxe“

*Edles Beef vom Angus
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*American Burger de Luxe
with angus beef patty
served with steakhouse fries or wedges*

14,90 €

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) 

wahlweise mit Pfeffersauce oder herzhaftem Tomaten-Chutney,
begleitet von Röstkartoffeln und kleinem Salat

*Rumpsteak (200g) with pepper sauce or tomatoe chutney,
fried potatoes and a side salad*


26,80 €

Zanderfilet

*Auf der Haut gebraten mit Mandelkruste und Butterkartoffeln,
dazu reichen wir einen kleinen Beilagensalat*

*Fried pike-perch fillet with almond crust,
potatoes and a small side salad*


20,90 €

Kräuter-Gnocchi's 

begleitet von Pilzgemüse und getrockneten Tomaten

Gnocchi with herbs, dried tomatoes and mushrooms

11,50 €

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 €

Kuchen der Woche 

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der aktuellen Auswahl

Cake of the week - Please ask our staff for the current choice

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