

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.





vegan





regional


Hochwald-Qualitätsspargel vom Spargelhof Poen in Uedem
Spitzengenuss in Sachen Spargel im Restaurant Tellerrand

Klassisches Spargelcremesüppchen  

6,90 €

(als Hauptgericht 9,50 €)

Spargelvariationen: 1 Portion Stangenspargel  

*mit Petersilienkartoffeln sowie zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise oder veganer Hollandaise* 

Dazu empfehlen wir:

Gekochter und roher Schinken **18,90 €**

Schnitzel vom Schwein **20,90 €**


Rumpsteak **29,50 €**

Zanderfilet **26,50 €**

Veganer Bratling 


*mit einer Portion Stangenspargel, dazu reichen wir vegane Hollandaise
...ein echtes Aroma-Abenteuer*

18,90 €

Flammkuchen deluxe... 


gerichtet mit Spargel weiß/ grün und Kirschtomaten

14,90 €

Traumteam Pasta und Spargel 

Grüne Spargelspitzen zu Tagliatelle, Spargelsauce und Kirschtomaten

14,90 €

Spargel weiß/grün..... mit Erdbeeren 

an frischen Frühlingsalat und hauseigener Vinaigrette

€ 15,90 €

Samt und Seide...

Medaillons vom Schweinefilet 

mit Spargel und klassischer Sauce Hollandaise in Begleitung von Butterkartoffeln

19,50 €

Lachsrose an mariniertem Spargel

trifft Radieschen und geröstete Sonnenblumenkerne

14,90 €

Dessert-Empfehlung:

Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

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 €)

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

Dutch Weed-Burger

Soya-Seeealgenbratling, 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 €

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 €

Gebratene Schollenfilets

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

Fried plaice fillet with fried potatoes and small side-salad


17,50 €

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