

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.



rein pflanzlich



regional

Karotten-Orangensüppchen 

mit Kokosmilch

6,90 €

(als Hauptgericht 9,50 €)

**Vorspeisenvielfalt de luxe für zwei Personen
oder Begleiter für den gemütlichen Abend**

Einfach italienisch...

z. B. Antipasti trifft Melone mit Schinken, Bruschetta und mehr

26,00 €

Schweinefiletmedaillons an Rosmarin-Spieß 

trifft Bohnenbukett und Röstis

17,90 €

Hähnchenbrustfilet Toskana

auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartöffelchen

16,90 €

Wir empfehlen: Pfiffiges vom Pfifferling

...ein königliches Vergnügen, blanchiert, angebraten oder eingelegt
in jede Hinsicht ein aromatischer Gaumenschmaus

Pfifferling-Caesar-Salat 


mit hauseigener Vinaigrette und Croutons

€ 13,90 €

Ofenkartoffel mit Rahm-Pfifferlingen 

begleitet von einem Salatbukett

€ 13,90 €

Tagliatelle mit Rahm-Pfifferlingen 

Champignons und Kirschtomaten


14,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Pfifferlingen 

dazu hausgemachte Röstkartoffeln

18,90 €

Dessert-Empfehlung:

Cremiges Joghurdessert 

im Appetizer-Gläschen kombiniert mit Früchtespieß und Pistazien

6,90 €



rein pflanzlich



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 €)



rein pflanzlich



regional

Salate

Blattsalatmix der Saison



*Leicht, schmackhaft und fruchtig...ein Vitaminschub
mit hauseigener 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 €



rein pflanzlich



regional

Hauptgerichte

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*

10,90 €

Tellerrand „Burger de Luxe“

*Zwei Rinderpatty mit Tomate, Gurke und roten Zwiebeln
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges*

*“Burger de Luxe”
Two beef patty, tomato and cucumber
served with steakhouse fries or wedges*

14,90 €

Lachsburger

*Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet,
Wakame Seeegrassalat 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 €*



rein pflanzlich



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 €



rein pflanzlich



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 €



rein pflanzlich



regional