

Herzlich willkommen im Landhaus Beckmann!

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


Kürbis-Creme-Süppchen  **6,90 €**
mit Kokosmilch, Ingwer und seinem Öl *als Hauptgericht* **9,50 €**

Vorspeisenvielfalt de luxe für zwei Personen **25,00 €**
oder als Begleiter für den gemütlichen Abend (auf Wunsch )
Einfach herbstlich italienisch...z. B. Melone mit Schinken, zweierlei Bruschetta z. B. mit Pilzen, gerösteten Brotscheiben, Süppchen, etc.

Herbstlicher Feldsalatmix  **13,90 €**
mit karamellisierten Birnenspalten, Croutons, Walnüssen und hauseigener Balsamico-Vinaigrette

Pasta-Penne-Rigate  **13,90 €**
mit gebratenem Kürbis und Jungzwiebeln in Begleitung von Champignons

Poke-Bowl - *Gesunde Vielfalt aus der Schüssel*  **14,90 €**
mit Ananas, Avocado, Quinoa, Salat und mehr

Kürbis-Kartoffel-Reibeküchlein und „Pfiffiges vom Pfifferling“  **14,90 €**
ein königliches Vergnügen – blanchiert oder angebraten – in jeder Hinsicht ein aromatischer Gaumen-Schmaus


Saiblingsfilet **21,90 €**
begleitet vom Dreamteam: Kartoffelstampf mit Senfsauce und Belugalinsen

Rumpsteak vom Angus - *wir empfehlen medium gebraten -* **28,90 €**
mit Bergkäse-Kruste und Kartoffel-Gemüse-Beilage


Dessert-Empfehlung

Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen **6,90 €**


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 €

Salate

Blattsalatsmix der Saison

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

7,90 €

als Hauptgericht **13,80 €**

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

Gebratene Hähnchenbruststreifen

*auf buntem Salat der Saison mit Apfelscheiben und Walnüssen
wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Sauerrahmdressing*

10,90 €

als Hauptgericht **15,80 €**

*Sautéed stripes of chicken on mixed seasonal salad with apple slices and walnuts
served with your choice of balsamic vinaigrette or sour cream dressing*

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

3,90 €



rein pflanzlich




regional

Hauptgerichte

Kidneybohnen Afrikanische Art  **10,90 €**
mit frischen Tomaten in Erdnusssoße, dazu servieren wir Vollkornreis
Africa style Kidney beans with fresh tomatoes in peanut sauce, served with brown rice


Tellerrand „Burger de Luxe“ **14,90 €**
Rinderpatty mit Tomate, Gurke und roten Zwiebeln
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges
“Burger de Luxe” Beef patty, tomato and cucumber served with steakhouse fries or wedges

Lachsburger **14,50 €**
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

Schweineschnitzel Wiener Art  **13,90 €**
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

Mayonnaise  oder Ketchup 
0,50 €

 rein pflanzlich  regional

Rumpsteak (200g) wahlweise mit Pfeffersauce  **26,80 €**
oder herzhaftem Tomaten-Chutney, begleitet von Röstkartoffeln und kleinem Salat


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

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Mandelkruste und Butterkartoffeln, **20,90 €**
dazu reichen wir einen kleinen Beilagensalat

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

Gebratene Schollenfilets mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat **17,50 €**

Fried plaice fillet with fried potatoes and small side-salad

Kräuter-Gnocchi's begleitet von Pilzgemüse und getrockneten Tomaten  **11,50 €**

Gnocchi with herbs, dried tomatoes and mushrooms

Nasi Goreng mit Tempeh  **11,90 €**
mit Basmatireis, aromatischen Gewürzen, Zucchini und Paprikagemüse

Nasi Goreng with basmatirice, herbs, zucchini and sweet pepper

Rosmarin-Kartoffelspalten  **12,50 €**
begleitet Gemüsecurry mit Sauce von der Kokosmilch (leichte Schärfe)

Slices of rosemary-potatoes with vegetable curry and coconut milk

Mayonnaise  oder Ketchup 
0,50 €

 rein pflanzlich  regional

Genuss zum Schluss

Schokomousse mit karamelisierten Äpfeln 🥕 6,50 €
Chocolate-mousse with caramelized apples

Apfel-Birnen-Crumble mit hausgemachter Vanillesoße 🥕 6,90 €
Apple & pear crumble with homemade vanilla sauce

Schwarzwälder Kirschtorte 🥕 4,90 €
Black Forest cake

Eisvariationen...unser Eis sorgt für eine Geschmacksexplosion

Zwei Kugeln "Mövenpick Carte D'Or Toffee" 🥕 7,90 €
Karamellgeschmack mit Scheiben von der Banane und Schokoladensauce
Two scoops of icecream with toffee flavour, banana slices and chocolate sauce

Zwei Kugeln erfrischendes "Mövenpick Cassis-Sorbet" 🥕 7,90 €
Schwarze Johannisbeere mit Schokoladen-Brownie und aromatischen Früchten
Two scoops of black currant sorbet with chocolat brownie and fruits

Drei Kugeln „Ben & Jerry's Chocolate Fudge Brownie“ 🥕 6,90 €
Schokoladeneis auf Mandelbasis mit Schokogebäckstücken
Three scoops of icecream with chocolate and almond flavour and pieces of chocolate