

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 das Team vom Landhaus Beckmann***

In einigen Speisen können Allergene und Zusatzstoffe wie z.B. Gluten oder Nüsse enthalten sein. Genane Angaben hierzu ersehen Sie bitte in unserer separaten Karte. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unser Servicepersonal.



rein pflanzlich



regional

Vorspeisenvielfalt de luxe für zwei Personen **24,90 €**

oder als Begleiter für den gemütlichen Abend (auf Wunsch 🥕)

Einfach italienisch...z. B. Melone mit Schinken, zweierlei Bruschetta z. B. mit Pilzen, gerösteten Brotscheiben, Süppchen, etc.

Cremiges Bärlauchsüppchen 🥕
mit Croutons

6,90 €
als Hauptgericht **9,50 €**

Salat-Mix 🥕

mit karamellisierten Birnenspalten, Croutons, Walnüssen
und hauseigener Balsamico-Vinaigrette

13,90 €

Harmonie in zartem Grün 🥕

Milder Kohlrabi sowie Pesto und knackige Walnusskerne
begleiten Gnocchis in Rahm

13,90 €

Linsen-Bolognese 🥕

mit Tomaten und Kräutern auf Spaghettinis

11,90 €

Bärlauch-Schupfnudeln 🥕

begleitet von grünem Spargel und Kirschtomaten

14,90 €

Falafel in herzhafter Tomatensauce 🥕

begleitet von Basmatireis und einem Beilagensalat

12,90 €

Winterkabeljau (Skrei)

Kabeljau vereint mit Dijon-Senf-Sauce
in perfekter Harmonie mit Trüffelpüree und Salat

23,90 €

Grillteller dreierlei (Schwein, Rind, Geflügel)

mit Grilltomate und Kräuterbutter, dazu Steakhouse-Pommes und Gemüse

22,90 €

„Paillard“ - Italienische Spezialität

Plattiertes Rumpsteak vom Angus-Rind auf Rucola-Bett
kombiniert mit Kräutern, dazu Schwenk-Kartöffelchen

25,90 €

Barbecue Burger 🥕

Saftiger Pflanzenpatty auf knackigen Blattsalat, Tomaten und Gurken,
dazu servieren wir Steakhouse-Pommes oder Wedges

13,90 €

Dessert

Süße Pfannküchlein gereicht mit Rote Grütze-Ragout 🥕

6,90 €





rein pflanzlich




regional

Suppen & Salate

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüse  **5,90 €**
Traditional beef broth with royale and vegetables als Hauptgericht **8,90 €**

Tomaten-Creme-Süppchen mit Croutons und Basilikum-Pesto  **5,50 €**
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht **8,50 €**

Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken  **6,90 €**
Onion soup au gratin als Hauptgericht **9,90 €**

Salatkomposition  **7,90 €**
*mit hausgener Agavensirup-Senf-Vinaigrette,
dazu frisches Obst und Walnüsse* als Hauptgericht **13,80 €**

*Seasonal salad with with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,
served with fresh fruits and walnuts*

Gemischter saisonaler Salat **10,90 €**
*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Apfelspalten
und Walnüssen wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette
oder Sauerrahmdressing* als Hauptgericht **15,80 €**

*Mixed seasonal salad with sautéed stripes of chicken, apple slices and walnuts
served with your choice of balsamic vinaigrette or sour cream dressing*

Kleiner Beilagensalat  **3,90 €**
Small side salad

Hauptgerichte

Für Gourmets... Tellerrand „Burger de Luxe“ **14,90 €**

Fein gewolfte Beef vom Angus 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

Dutch Weed-Burger **14,50 €**

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

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


Schweineschnitzel Wiener Art **13,90 €**

mit Röstkartoffeln 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


Gemüsecurry  **12,50 €**
mit Sauce von der Kokosmilch (leichte Schärfe), dazu reichen wir Kartoffelspalten
Vegetable curry Slices of rosemary-potatoes with and coconut milk

Zwei Schweinefilet-Medaillons  **18,90 €**
unter einer Kürbiskruste, begleitet von Kartoffelstampf und Bohnen-Bukett
Two fillets of pork with mashed potatoes and a bouquet of beans

Rumpsteak vom Angus  **26,80 €**
begleitet von wahlweise herzhaftem Tomaten-Chutney oder Pfeffersauce,
dazu reichen wir Röstkartoffel und einen Salat der Saison
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 Röstkartoffeln und kleinem Beilagensalat **17,50 €**
Fried plaice fillet with fried potatoes and small side-salad

Gnocchis  **11,50 €**
mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Salbeibutter und Rosenkohl
Gnocchi with dried tomatoes, walnuts, sage butter and brussels sprouts

Pardina-Linsen mit Basmatireis  **12,90 €**
aromatisch gewürzt, dazu Röstzwiebeln und feiner Joghurt-Dip
Paradine lentis with basmati rice, herbs, fried onions and yoghurt-dip

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