

## *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.*

*Auf unserer Speisekarte führen 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 vom Niederrhein.*

*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 wurden in unserer Karte 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

## Suppen

### **Kartoffel-Lauch-Suppe**

*Potatoe leek soup*

**4,50 €**

*(als Hauptgericht 7,50 €)*

\*\*\*\*\*

### **Rote Beete-Kokos-Suppe**

*Beetroot soup with a hint of coconut*

**5,50 €**

*(als Hauptgericht 8,50 €)*

\*\*\*\*\*

### **Klassische Rinderkraftbrühe** *mit Gemüseeinlage*

*Traditional beef broth with vegetables*

**5,50 €**

*(als Hauptgericht 8,50 €)*

\*\*\*\*\*

### **Niederrhein Minestrone**

*Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse aus der Region und Nudeln*

*Minestrone Niederrhein style*

*Vegetable soup with seasonal vegetables and noodles*

**5,50 €**

*(als Hauptgericht 8,50 €)*



vegan



regional

## Vorspeisen & Salate

### Rosa gebratenes Roastbeef

mit Bratkartoffeln und Remoulade

*Cold cut roast beef with fried potatoes and sauce remoulade*

13,80 €

(als Hauptgericht 16,80 €)

\*\*\*\*\*

### Bunter Salat der Saison

mit Apfelscheiben und Walnüssen

wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Sauerrahmdressing

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

4,90 €

(als Hauptgericht 11,80 €)

\*\*\*\*\*

### Gebackene Kartoffelscheiben

auf buntem Salat der Saison mit Apfelscheiben und Walnüssen

wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Sauerrahmdressing

*Baked potatoe slices with a herb-flavored dip  
on mixed seasonal salad with apple slices and walnuts  
served with your choice of balsamic vinaigrette or sour cream dressing*

9,90 €

(als Hauptgericht 13,80 €)

\*\*\*\*\*

### Gebratene Streifen vom Rind

auf buntem Salat der Saison mit Apfelscheiben und Walnüssen

wahlweise mit Balsamico-Vinaigrette oder Sauerrahmdressing

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

12,50 €

(als Hauptgericht 16,50 €)



vegan



regional

## **Beckmann 's Klumpenkamer** *Traditionelle Küche*

### **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*

**12,90 €**

\*\*\*\*\*

### **Tafelspitz**

*an Meerrettichsoße*

*mit glasierten Möhren und Petersilienkartoffeln*

*Boiled beef*

*with horseradish sauce, glazed carrots and parsley potatoes*

**19,90 €**

\*\*\*\*\*

### **Landhaus-Duo**

*Kleines Rindersteak und Schweinefiletmedaillon  
in kräftigem Bratenfond*

*mit grünen Bohnen und Gitterkartoffeln*

*Roasted pork filet and a small beefsteak  
with green beans and grid-shaped potatoes*


**25,50 €**



vegan



regional

**Rumpsteak (200g)** 

*mit glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Bratkartoffel und kleinem Salat*

*Rumpsteak (200g)*

*With glazed onions, herb-flavored butter, fried potatoes  
and a side salad*

**26,80 €**

\*\*\*\*\*

**Filet von der Rotbarbe**

*an Cognac-Sauce mit glasierten Zuckerschoten,  
dazu Kräuterrisotto*

*Red mullet filet*

*with cognac sauce*

*served with glazed sugar snap peas and herb flavored risotto*

**22,50 €**

\*\*\*\*\*

**Kleiner Beilagensalat** 

*Small side salad*

**2,90 €**

*Unser Fleisch beziehen wir vom **Naturverbund**.*

*Dieser steht für eine besonders artgerechte Tierhaltung, sowie für die regionale  
Herkunft aus bäuerlichen Familienbetrieben ohne Einsatz von Gentechnik.*



vegan



regional

## **Beckmann 's Tellerrand** *Landhaus mal anders*

### **Sautierte Champignons und Kirschtomaten**

*an Weißweinsosse,  
dazu Kartoffel-Spinatpüree*

*Sautéed mushrooms and cherry tomatoes  
with white wine sauce an mashed potatoes with spinach*

**9,50 €**

\*\*\*\*\*

### **Kartoffel-Gemüsepfanne**

*mit grünen Bohnen, Brokkoli, Kaiserschoten  
und weiteren saisonalen Gemüsen*

*Potatoe vegetable pan  
with green beans, broccoli, sugar peas and other seasonal vegetables*

**9,50 €**

\*\*\*\*\*

### **Feuriges Geschnetzeltes**

*aus Seitan mit Paprika und frischen Champignons,  
dazu Vollkorn-Spirelli*

*Hot ragout made of seitan with peppers and fresh mushrooms,  
served with whole wheat noodles*

**9,50 €**

\*\*\*\*\*

### **Dutch Weed-Burger**

*Ein gesunder Burger auf pflanzlicher Basis.*

*Soja-Seealgenbratling, Wakame-Seegrassalat und cremige Meeresremoulade,  
serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Tomatensalat*

*Dutch weed-burger*

*A healthy 100% plant-based burger enriched with Dutch Royal Kombu  
(seaweed) and made from roasted soy.*

*Served on a cruty bun made of green microalgae and a spicy, creamy weed  
sauce enriched with sea lettuce,  
served with crispy sweet potatoe fries and tomato salad*

**15,50 €**



vegan



regional

### **Beckmann Burger**

*Rindfleischbratling mit Speck und Cheddar-Käse,  
dazu Steakhouse-Pommes*

*Beckmann Burger  
with beef patty, bacon and cheddar cheese,  
served with steakhouse fries*

**13,50 €**

\*\*\*\*\*

### **Lachsburger**

*Saftiger Lachspatty aus 100 % reinem Filet,  
Wakame Seegrassalat und Remouladensauce,  
dazu servieren wir Süßkartoffel-Pommes*

*Salmon burger  
Patty made of 100% salmon filet, sauce remoulade,  
served with crispy sweet potatoe fries*

**14,50 €**

\*\*\*\*\*

### **Sautierte Gnocchi**

*mit Rosenkohl, getrockneten Tomaten, frischem Salbei  
und gerösteten Pinienkernen*

*Sautéed Gnocchi  
with brussels sprouts, dried tomatoes, fresh sage and roasted pine nut*

**9,50 €**

\*\*\*\*\*

### **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*

**9,50 €**

*Ausschließlich Fische aus **nachhaltiger Fischerei** bzw. aus  
**verantwortungsvollen Aquakulturen**  
kommen bei uns auf Ihren Teller.*




vegan



regional

## Genuss zum Schluss

**Parfait von der Passionsfrucht**   
*mit Kokosnussmilch und Früchten*

*Passion fruit parfait  
with coconut milk and fruit*

6,50 €

\*\*\*\*\*

**Apfel-Kokos-Auflauf**   
*mit hausgemachter Kokoseiscreme*

*Casserole of apples and coconut  
with homemade coconut ice cream*

7,20 €

\*\*\*\*\*

**Apfel-Birnen-Crumble**   
*mit hausgemachter Vanillesoße*

*Apple & pear crumble  
with homemade vanilla sauce*

5,50 €

\*\*\*\*\*

**Schokoladen-Kirsch-Torte**   
*mit Haselnüssen*

*Chocolate cherry cake  
with hazelnut*

6,50 €



vegan



regional