

Herzlich willkommen im Landhaus Beckmann! BECKMANN ´S TELLERRAND – SAISONAL, REGIONAL & FRISCH

Genießen Sie eine kreative Auswahl an Gerichten aus frischen, saisonalen und überwiegend pflanzlichen Zutaten, die mit Liebe und Verantwortung zubereitet werden.

Im Restaurant „Tellerrand“ bieten wir Ihnen nachhaltige und hauptsächlich pflanzliche Speisen an. – Geschmack, Gesundheit und Umweltschutz. Deshalb stammen unsere Zutaten bevorzugt aus regionaler Landwirtschaft und wir sind biozertifiziert gemäß der Bio-AHV-Verordnung (die eingesetzten Bio-Zutaten sind durch das Blatt-Symbol gekennzeichnet).

Wir haben uns mit unserer Küche dazu verschrieben mit handverlesenen regionalen Partnern und saisonalen Produkten eine möglichst nachhaltige Küche zu präsentieren. Es ist uns ein Anliegen, eine breitgefächerte pflanzliche Speisekarte anzubieten, die möglichst viele Menschen anspricht. Lassen Sie sich von unserem kulinarischen Angebot inspirieren und genießen Sie diese Vielfalt an Köstlichkeiten!

Unsere regionalen Lieferanten

Bauernmarkt Lindchen in Uedem – Obst und Gemüse
Bauer Matenaer in Bedburg-Hau – Kartoffeln
Möllenhof in Kevelaer – Eier
Clostermann Organics in Bislich - Appléritif
Obstkelterei van Nahmen in Hamminkeln – Säfte und Fruchtsecco
Niederrhein Destille in Bedburg-Hau – Obstbrände, Liköre, Gin und Whisky
Berkhöfel Naturkultur - Apfelkraut
Barni & Wilma in Goch – Granola
Abels in Kevelaer – Fleisch
Beukenhorst Rösterei in Bocholt – Kaffee
Moosbur Brennerei in Kevelaer - Korn und Els
Bäckerei Reffeling in Goch – Brötchen
Bäckerei Spiegelhoff in Uedem - Brot
Feldschlößchen Brauerei in Hamminkeln – Malzbier
Lucius Rühl in Goch – Tramino Weinbrand vom Niederrhein

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

Unsere Öko-Kontrollstellen-Nummer lautet: DE-ÖKO-039




Saisonales

Klassisches Spargelcremesüppchen  	9,90 €
	als Hauptgericht 14,90 €
Klassisches Spargelcremesüppchen mit Lachs-Tatar 	12,90 €
	als Hauptgericht 19,90 €
Gebackene Kräuterseitlinge auf Rote-Bete-Couscous 	16,90 €
mit Staudensellerie, Feta und Apfel	als Hauptgericht 20,90 €
Spargel-Wildkräuter-Salat   	19,90 €
mit grünem und weißem Spargel, begleitet von Erdbeeren und Vinaigrette	
Spargel klassisch mit Kartoffel-Zitronenpüree 	23,90 €
und zerlassener Butter oder pflanzlicher Sauce Hollandaise 	
Klassische Sauce Hollandaise	1,00 €
mit gekochtem Schinken  	7,90 €
mit rohem Schinken  	9,90 €
mit Schnitzel vom Schweinefilet 	9,90 €
mit Mühlenschnitzel 	6,90 €
mit gebratenem Lachsfilet	9,90 €
mit gebratenem Rumpsteak 	19,90 €
Spargelbowl   	22,90 €
Rosmarinkartoffeln, grün-weißer Spargel und Kirschtomaten, begleitet von Wildkräutersalat, Erdbeeren und Feta	
Bärlauch-Gnocchi 	18,90 €
mit Kirschtomaten, Broccoli und gerösteten Mandeln	
Tagliatelle mit grünen Spargelspitzen, 	18,90 €
hausgemachter Pesto und Kirschtomaten	
Spargel grün und weiß aus dem Wok  	21,90 €
mit Paprika, Frühlauch, knusprigen Tofo in würziger Teriyaki-Sauce, aromatischem Chiliöl und Basmatreis	
Zanderfilet gebraten mit Kartoffel-Ruccola-Stampf	29,90 €
und Dijon-Senfsoße, dazu eine Salatvariation als Beilage	
Genuß zum Schluss...	
Rhabarber-Crumble mit Vanille-Creme-Eis 	9,90 €
Erdbeeren und Vanille-Creme-Eis 	11,90 €
mit Sahne und Sauce au chocolate	


Suppen und Vorspeisen


Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken  9,90 €
Onion soup au gratin als Hauptgericht 14,90 €

Tomaten-Creme-Süppchen mit Croutons und Basilikum-Pesto  8,90 €
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht 13,90 €

Falafel an buntem Salatbukett  15,90 €
mit zweierlei hausgemachten Dips als Hauptgericht 19,90 €
und Pommes frites

Falafel with a mixed salad bouquet with homemade dips and french fries

Geräucherter Lachs begleitet von Kartoffelrösti  18,40 €
und Sahnemerrettich an Salatgarnitur als Hauptgericht 23,40 €
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

Knusprig gebackene Risottobällchen mit Pilzen  16,90 €
auf Feldsalat mit frischen Blaubeeren, als Hauptgericht 20,90 €
getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln,
begleitet von einer cremigen Sesam-Ahorn-Vinaigrette

Crispy fried risotto balls with mushrooms on field salad with fresh blueberries, dried tomatoes, onions and creamy sesame-maple vinaigrette

Bunte Salatvariation als Beilage   6,90 €
Small side salad

Hauptgerichte

Saisonale Salatvariation   11,90 €

verfeinert mit hauseigener Vinaigrette und Walnüssen

Seasonal salad plate with our own vinaigrette

wahlweise / optional

mit pflanzlichen Hähnchenbruststreifen   15,90 €

with plant based chicken breast stripes

Griechische Art mit Feta, getrockneten Tomaten und Oliven   17,90 €

Greek style with feta, sun-dried tomatoes and olives

Französische Art mit gebratenen Hähnchenbruststreifen  19,90 €

French style with fried chicken breast strips

Knusprig gebackener Blumenkohl   20,40 €

auf weißem Bohnenragout mit Spitzkohl, Limonensauce
und frischer Petersilie

Crispy baked cauliflower on white bean ragout
with pointed cabbage, lime sauce and fresh parsley

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  21,40 €

auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln

Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes

Gebratenes Lachsfilet 24,40 €

auf Blattspinat-Kartoffelragout mit Limonensauce

Fried salmon fillet on leaf spinach and potato cubes and lime sauce

Gebackener Spitzkohl mit Gewürzknusper,  19,40 €

Teriyaki-Pilzen, Süßkartoffel und weißer Bohnencreme

Baked pointed cabbage with spice crisp, Teriyaki mushrooms,
sweet potato and white bean cream



pflanzlich



regional



glutenfrei



biologisch

Double Black Bean Burger mit Bio-Patty   20,40 €

überbacken mit Käse in Kombination mit fruchtiger Paprikasalsa und knackigem Salat, dazu servieren wir hausgemachten Coleslaw und Steakhouse-Pommes oder Wedges

Double Black Bean Burger gratinated with cheese in combination with fruity, salsa and tasty salad, served with homemade coleslaw and homemade coleslaw and steakhouse fries or wedges

Saftiger Lachsburger 20,40 €

aus 100 % reinem Filet mit 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

Barbecue Burger  17,90 €

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

Juicy, plant based burger served on a crusty bun with salad, tomato and cucumbers; choose from steakhouse fries or wedges

Für Gourmets...Tellerrand „Burger de Luxe“ mit Bio-Patty  22,40 €


Fein gewolfte Beef vom Angus in Bio-Qualität serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges

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



Hausgemachte Kräuterrösti   19,90 €

mit Champignons in Rahmsauce und bunter Salatvariation als Beilage


Homemade herb hash browns with mushrooms in cream sauce and a mixed salad


Aubergine aus dem Ofen an Tomaten-Süßkartoffelragout  20,90 €
mit pikantem rotem Linsengemüse und gerösteten Cashewkernen

Geschnetzeltes „Züricher Art“  25,90 €
vom Schweinefilet mit Röstitaler und Salatvariation als Beilage

Schweinemedallions mit Pfeffersauce   28,90 €
dazu Röstis und eine bunte Salatvariation als Beilage
Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns
and a small side salad

Klassisch französisches Schmorgericht „Boeuf Bourguignon“ 30,90 €
Zart geschmorte Rinderbäckchen treffen Rotweinsauce,
dazu Kartoffelstampf, Perlzwiebeln und Champignons
Tender braised beef cheeks in a red wine sauce,
served with mashed potatoes, pearl onions and mushrooms

Rumpsteak mit Kräuterbutter  34,90 €
und Bratkartoffeln, dazu eine bunte Salatvariation als Beilage
Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad



Schweineschnitzel Wiener Art  21,40 €
oder Schnitzel auf Sojabasis  15,40 €
mit Röstkartoffeln oder Steakhouse-Pommes, dazu wahlweise:
Pfeffersauce oder gebratenen Pilzen und Zwiebeln
Pork cutlet or vegan escalopes (soy "schnitzel") with fried potatoes
or steakhouse fries and pepper sauce or mushrooms with onions


Mayonnaise  oder Ketchup 
1,00 €

 pflanzlich  regional  glutenfrei  biologisch

Genuss zum Schluss



Mousse au Chocolat mit Obstgarnitur   9,90 €
Mousse au Chocolat with fresh fruits

Herrencreme mit Sauerkirschen   9,90 €
"Gentlemen's custard" - Vanilla pudding with chocolate rasper
and sour cherries

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Karamelleis  11,90 €
Apple strudel with vanilla sauce and caramel ice cream

Karamellierte Ananas mit Rum an Vanillecreme  9,90 €
begleitet von Kokosnuseis und Hafercrumble
Caramelised pineapple with rum and vanilla cream
accompanied by coconut ice cream and oat crumble

Torte der Woche  5,90 €
Cake of the week

Hausgemachtes Eis   1. Kugel 3,00 €
Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot jede weitere Kugel 1,50 €
Homemade ice cream, different variety –
please ask our service staff for the daily offer