

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

Willkommen in unserem nachhaltigen und hauptsächlich veganen Restaurant Tellerrand, wo Qualität, Gesundheit und Umweltbewusstsein Hand in Hand gehen. Unsere Speisekarte wurde sorgfältig zusammengestellt, um nicht nur Ihren Gaumen zu verwöhnen, sondern auch umweltfreundlich und gesund zu sein. Genießen Sie eine vielfältige Auswahl an köstlichen Gerichten, die ausschließlich aus hochwertigen, regionalen, nachhaltig und hauptsächlich rein pflanzlichen Zutaten hergestellt werden. Bei uns können Sie sich darauf verlassen, dass jede Mahlzeit nicht nur Ihren Geschmackssinn befriedigt, sondern auch Ihrem Körper und unserer Erde guttut.

Wir haben uns mit unserer Küche dazu verschrieben mit handverlesenen regionalen Partnern und saisonalen Produkten eine möglichst nachhaltige gutbürgerliche Küche zu präsentieren. Aus persönlicher Erfahrung ist es uns darüber hinaus ein Anliegen eine breitgefächerte vegane Speisekarte anzubieten, welche auch Nicht-Veganer inspiriert. Genießen Sie in unserem Restaurant kreative Produkte frisch vom Erzeuger.

Willkommen zu einer kulinarischen Reise, die den Planeten respektiert und Ihre Sinne erfreut. Wir schauen mit Ihnen über den kulinarischen Tellerrand.

Unsere regionalen Lieferanten

Bauernmarkt Lindchen in Uedem – Obst und Gemüse

Bauer Matenaer in Bedburg-Hau – Kartoffeln

Möllenhof in Kevelaer – Eier

Obstkelterei van Nahmen in Hamminkeln – Säfte

Niederrhein Destille in Bedburg-Hau – Obstbrände, Liköre, Gin und Whisky

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 und Zusatzstoffe wie z.B. Gluten oder Nüsse enthalten sein. Genaue & hierzu ersehen Sie bitte in unserer separaten Karte. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unser Servicepersonal



rein pflanzlich




regional





glutenfrei


Kürbiscremesüppchen 	9,90 €
mit gerösteten Kernen und seinem Öl	als Hauptgericht 14,90 €
Grünkohleintopf klassisch 	15,90 €
mit gebratenem Räuchertofu 	17,90 €
mit Mettwurst 	20,90 €
mit Kasseler 	21,90 €
mit Mettwurst und Kasseler 	21,90 €
Pikantes Süßkartoffel-Curry mit Grünkohl, 	19,90 €
Kichererbsen, gerösteten Cashewkernen und Basmatireis	
Grünkohl-Lasagne 	19,90 €
mit Pilzen und gerösteten Kürbiskernen an kleinem Salatbukett	
Winterbowl 	19,90 €
Sesamkartöffelchen aus dem Ofen mit Grünkohl, geschmortem Kürbis, Rotkrautsalat, mariniertem Feta und geschmorten Kürbiskernen	
Gebratenes Zanderfilet	29,90 €
an Dijonsenf-Sauce mit Rucola-Stampfkartoffeln und Salat	
Hausgemachte Kräuterrösti 	19,90 €
mit Champignons in Rahmsauce und einen gemischten Salat	
Knusprig gebackener Blumenkohl 	19,90 €
auf weißem Bohnenragout mit Spitzkohl und Kürbis, Limonensauce und frischer Petersilie	
Hirschedelragout	29,90 €
mit Preiselbeerbirne, dazu Butterspätzle und Salat	
Genuß zum Schluss...	
Spekulatius-Preiselbeerschnitte 	9,90 €
mit beschwipsten Pflaumen	


Suppen und Vorspeisen

Zwiebelsüppchen auf französische Art überbacken  8,90 €
Onion soup au gratin als Hauptgericht 11,90 €

Tomaten-Creme-Süppchen mit Croutons und Basilikum-Pesto  8,90 €
Tomato soup with croutons and basil-pesto als Hauptgericht 11,90 €


Falafel an buntem Salatbukett  16,90 €
mit zweierlei hausgemachten Dips als Hauptgericht 18,90 €
und Pommes frites
Falafel with a mixed salad bouquet with homemade dips and french fries

Geräucherter Lachs begleitet von Kartoffelrösti  17,90 €
und Sahnemerrettich an Salatgarnitur als Hauptgericht 22,90 €
Smoked salmon with salad, hash browns and horseradish

Knusprig gebackene Risottobällchen mit Pilzen  15,90 €
auf Feldsalat mit frischen Blaubeeren, 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


Kleiner Beilagensalat   6,50 €
Small side salad


Hauptgerichte

Salatkomposition  20,90 €
mit hausgener Agavensirup-Senf-Vinaigrette und Walnüssen
mit Hähnchenbruststreifen **oder** Sojastreifen „Hähnchen-Art“ 
Seasonal Salad with homemade agavesirup-mustard-vinaigrette,
and walnuts, served with slices of chicken breast or soy slices

Mediterranes Hähnchenbrustfilet  20,90 €
auf Rucola-Salat mit Rosmarinkartoffeln
Mediterranean chicken breast with rocket salad and rosmarin potatoes

Gebratene Lachsfilets auf Blattspinat-Kartoffelragout 23,90 €
mit Limonensauce
Fried salmon fillet on leaf spinach and potato cubes and lime sauce

Gebackener Spitzkohl mit Gewürzknusper,  18,90 €
Teriyaki-Pilzen, Süßkartoffel und weißer Bohnencreme
Baked pointed cabbage with spice crisp, Teriyaki mushrooms,
sweet potato and white bean cream



Double Black Bean Burger (Bio)  19,90 €
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 19,90 €
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  16,90 €
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 „Bio-Burger de Luxe“ 21,90 €
Fein gewolfte Beef vom Angus in Bio-Qualität
serviert mit Steakhouse-Pommes oder Wedges
Organic "Burger de Luxe" Beef patty, tomato and cucumber
served with steakhouse fries or wedges



Kidneybohnen-Erdnuss-Eintopf   16,90 €
Pikante Bohnen in einer cremigen Erdnusssoße
mit Tomate, Frühlauch und gerösteten Erdnüssen
Spicy beans in a creamy peanut sauce with tomato,
early leek and roasted peanuts

Zwei Schweinemedallions mit Pfeffersauce   27,90 €
dazu Röstis und ein kleiner Beilagensalat
Two pork filets with pepper sauce, served with hash browns
and a small side salad

Rumpsteak mit Kräuterbutter  33,90 €
in Begleitung von Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagensalat
Rump steak with herb butter, fried potatoes and a small side salad

Klassisch französisches Schmorgericht „Boeuf Bourguignon“ 29,90 €
Zart geschmorte Rinderbäckchen treffen Rotweinsauce,
dazu Kartoffel-Stampf, Perlzwiebeln und Champignons
Tender braised beef cheeks in a red wine sauce,
served with mashed potatoes, pearl onions and mushrooms

Ranger-Steak  33,90 €
mit Speck, Grilltomate und Kräuterbutter,
dazu reichen wir Kartoffelspalten und einen kleinen Beilagensalat
Ranger steak with bacon, grilled tomato and herb butter,
served with potato wedges and a small side salad



Schweineschnitzel Wiener Art  20,90 €
oder Schnitzel auf Sojabasis  14,90 €
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 €

 rein pflanzlich  regional  glutenfrei

Genuss zum Schluss



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

Herrencreme mit Sauerkirschen   8,90 €
"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

Zwetschgencrumble  9,90 €
mit Vanilleeis
Plum crumble with vanilla ice cream

Torte der Woche  5,90 €
Cake of the week

Hausgemachtes Eis   3 Kugeln nach Wahl 5,90 €
Verschiedene Sorten – bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot jede weitere Kugel 1,70 €
Homemade ice cream, different variety –
please ask our service staff for the daily offer