



**Wulfener Str. 4 · 21442 Tangendorf**

Tel.: 04173 513600

[www.vossbur.de](http://www.vossbur.de)

Jürgen, Nadine und Henri Niehoff sowie das ganze Team, heißen Dich herzlich Willkommen im Gasthof & Restaurant Vossbur zu Tangendorf. Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Dir entspannte und genussreiche Stunden zu bereiten. Unser Ziel ist es, Dich mit einer gut ausgewogenen Auswahl an Speisen aus möglichst frischen und regionalen Produkten und Getränken zu verwöhnen.

Wir wünschen Dir einen angenehmen Aufenthalt und  
Guten Appetit!



Unsere Küche ist für Euch da...

Montag bis Sonntag 7:00-10:00 Uhr

Sonntag 11:30-14:00 Uhr & 17:30 – 20:30

Mo. Di. Mi. Fr. Sa. 17:30 - 21:30 Uhr

Donnerstag haben wir unseren Ruhetag

# **AKTIONSKARTE**

## **REGIONALE SPEZIALITÄTEN VOM GALLOWAY, MEER UND AUS DER HEIDE**

### **VORSPEISEN**

#### **CONSOMMÉ VOM GALLOWAY**

mit Äpfeln, Rote Bete und getrüffelte Focaccia  
7,00

#### **STECKRÜBENCREMESÜPPCHEN**

mit Sahne und Rosa Beeren  
5,80

#### **RUCOLA UND FELDSALAT**

mariniert mit dunkler Balsamico-Vinaigrette, Rote Bete,  
Äpfeln und Pinienkerne  
4,50

Wahlweise mit gebratenem Ziegenkäse  
9,00

# HAUPTGERICHTE

## LINGUINE

geschwenkt in Trüffelrahm und Petersilie mit Schwarzwurzeln,  
Pastinaken und Möhren

14,50

dazu ein Duett vom gebratenem Skrei und Garnelen

28,00

## TANGENDORFER MISTHAUFEN

Hacksteak mit Zwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen,  
Erbsen, Möhren und gebratene Drillinge mit Speck und Zwiebeln

14,00

## TORTILLA-SCHNITZEL

aus dem Schweinelachs mit Chili-Cheese-Sauce,  
Heidepommes und Knobi Dip

15,50

Beilagen Salat 4,50

## CURRYWURST

mit Pommes und Ketchup oder Mayo

12,00

® REGIONALES PRODUKT

- - Alle Preise in Euro inkl. 7% (Speisen) bzw. 19% (Getränke) Umsatzsteuer und Bedienung –

# GALLOWAY SPEZIALITÄTEN

## GALLOWAY GULASCH

mit glasierten Apfelspalten, Primitivo-Jus, Maispüree und Babymöhren  
16,00

## ROSA BEEF VOM GALLOWAY 120G

kalt aufgeschnitten an Remoulade mit Bunten Salat und gebratene  
Drillinge mit Speck und Zwiebeln  
20,50

## GALLOWAY BURGER

160g Patty, Whiskey-Speck-Sauce, Tomatensalsa, Bacon,  
Käse, Salat, Röstzwiebeln im rustikalen Brötchen  
16,00

Wahlweise mit Heidepommes und Knobi Dip  
4,50

# UNSERE STEAK HIGHLIGHTS VOM GALLOWAY

## ENTRECOTE 300G

30,00

## BEEF-STEAK 200G

aus der Oberschale

19,50

## PRIME RIB 350G

mit Knochen und „mehr“ durchwachsen

30,00

## FILET STEAK 150G

48,00

## WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN PASSEND DAZU

### GEMÜSEBEILAGEN

Champignon-Zwiebel-Pfanne

Babymöhren

Salatteller

Wurzelgemüse mit Steckrübe,  
Schwarzwurzeln, Pastinake und Möhren

je 4,50

### SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Maispüree

Pommes Frites

Heidepommes mit Dip

Gebratene Drillinge mit Speck und Zwiebeln

Ofenkartoffel mit Trüffel Schmand

je 4,50

### SAUCEN UND DIPS

Primitivo-Jus

Zwiebelmarmelade

Trüffel Schmand

Tomatensalsa

Pfefferbutter

je 3,50

## KINDERKARTE

<b><u>Oskar:</u></b>	Pfannkuchen mit Apfelmus	5,00
<b><u>Dinos Frühstück:</u></b>	Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	8,00
<b><u>Kaptein Blaubär:</u></b>	Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup	7,00
<b><u>Schnorri:</u></b>	Du bekommst einen Teller und Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00

## DESSERT

### *Lauwarmer Schokokuchen*

mit gerösteten Pistazien und Joghurt Himbeer-Eis

6,50

### *Crème Brûlée*

aus Cranberrys und Preiselbeeren

6,00

### *Klassisches*

Bauernhofeis vom

Hof Lübberstedt in Salzhausen je Kugel 2,00

Vanille

Schokolade

Joghurt-Himbeere

Pflaumen-Sorbet

### **WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:**

Sahne	0,80
Schokosauce	3,00
Eierlikör	2,00
Baileys	2,00

# UNSERE LIEFERANTEN

<b>Wildschwein, Reh, Hase,</b>	Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt Revier: Tangendorf
<b>Wildenten</b>	Sander, Ashausen
<b>Heidschnucke</b>	Hermann Meyer, Beringen
<b>Pferdewurstchen, Bregen- &amp; Grillwurst</b>	Holger Vick, Winsen
<b>Hausmacherwurst</b>	Erich Rothe, Lüneburg
<b>Bio-Galloway</b>	Münchhof, Jork (Altes Land)
<b>Gänse &amp; Enten (Oktober – Januar)</b>	Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt
<b>Marmeladen</b>	<b>Rosemarie Niehoff Gasthof Vossbur</b>
<b>Spargel</b>	Moellmer´s Hof, Toppenstedt
<b>Kartoffeln</b>	Torben Niehoff (Voss-Hof, eigener Anbau)
<b>Gemüse, Obst, Salat</b>	Marker, Großmarkt Hamburg Handelshof, Harburg
<b>Steckrüben, Schwarzwurzeln</b>	Urbach, Fliegenberg
<b>Erdbeeren</b>	Eggers, Pattensen
<b>Brot &amp; Backwaren</b>	Peter Schröder, Brackel Kim Graue, Wulfsen
<b>Lebensmittel, Fisch, Fleisch</b>	Handelshof, Harburg
<b>Hausschnaps: Haselnussbrand</b>	Eckert Bad Bevensen
<b>Weine</b>	Eckert Bad Bevensen National und
<b>Weine</b>	Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot
<b>Bauernhofeis</b>	Hof Lübberstedt Salzhausen