



Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf

Tel.: 04173 513600

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

VORSPEISEN

SCHAUMSÜPPCHEN VOM WEIßEN SPARGEL

mit Hausgeräuchertem Lachs und Chutney vom grünen Spargel

8,50

Vegetarisch ohne Räucherlachs

6,00

BLACK TIGER GARNELEN SALAT

gebratene Garnelen an Romana Salat Herzen mit heller Balsamico Vinaigrette,
Avocado, Tomate und gehobeltem Parmesan

15,50

AVOCADO-TOMATEN-BRUSCHETTA

auf geröstetes Rustiko-Ciabatta
getoppt mit gehobeltem Parmesan

6,50

VORSPEISEN SALAT

marinierte Blattsalate der Saison mit Buttermilch-Zitronen-Dressing dazu
geröstete Kerne, Kirschtomaten, Gurken und Chutney vom grünen Spargel

5,50

HAUPTGERICHTE

TANGENDORFER MISTHAUFEN

Hacksteak mit Zwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen,
Erbsenpüree, glasierte Möhren und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
14,00

SCHWEINE SCHNITZEL

aus dem Rücken in knuspriger Panade dazu
Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise und mariniertem Blattsalat
17,00

ROSA ROASTBEEF 120G

Sou vide gegart und kalt aufgeschnitten an Remouladensauce mit
mariniertem Blattsalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
18,00

ILMENAU-BEEF-BURGER

160g Rinder-Patty im Rustiko Brötchen mit geschmolzenem Parmesan,
Avocado-Tomaten-Bruschetta, knusprigen Bacon, mariniertem Romanasalat und roten Zwiebeln
15,00

dazu Heidepommes mit Schnittlauchcreme
4,50

HAUPTGERICHTE

FISCH UND MEE(H)R

SPARGEL PASTA (VEGAN)

gebratener weißer und grüner Spargel auf geschwenkten Linguine in Chimichuri
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
oder Veganen Parmesan-Ersatz

15,50

dazu gebratene Black Tiger Garnelen 150g

+14,50

SEEHECHT

gebratenes Filet mit Thymian und Knoblauch dazu geschwenktes Spargelgemüse mit
Kirschtomaten auf Kartoffelstampf und mit Krustentiersauce nappiert

22,50

GEBRATENES LACHSFILET

auf lauwarmen Gurken-Senf-Salat mit Sauce Bernaise und
herzhafter Kartoffelwaffel

28,00

GROßER BUNTER SALAT

marinierte Blattsalate der Saison mit Buttermilch-Zitronen-Dressing dazu geröstete Kerne,
Kirschtomaten, Gurken, Chutney vom grünen Spargel und Ciabatta

11,00

dazu Hausgeräucherter Lachs

4,00

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus	5,00
<u>Dinos Frühstück:</u>	Schweine Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	7,50
<u>Misthäufchen:</u>	Zwei Wienerwürstchen mit Spiegelei, Erbsenpüree, Möhren und Bratkartoffeln dazu Ketchup	8,00
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller und Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



DESSERT

ERDBEER-CHEESECAKE

5,50

SCHOKOLADE, ERDBEEREN UND ZITRONE

Schokoladeneis mit marinierten Erdbeeren und cremigen Lemon Curd

7,00

RHABARBER CRUMBLE

Streusel-Crunch, Rhabarberkompott und Vanilleeis im Glas geschichtet

6,50

Bauernhofeis vom Hof Lübberstedt in Salzhausen

Vanille

Schokolade

Joghurt-Himbeere

Haselnuss

Rhabarber-Erdbeer-Sorbet

je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Portion Erdbeeren 100g	4,50
Schokosauce	3,00
Quitten-Eierlikör Hausgemacht	2,50
Baileys	2,00

UNSERE LIEFERANTEN

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