



**Wulfsener 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

# KLASSIKER KARTE

## VORSPEISEN

### BUNTER BLATTSALAT

mit Preiselbeer-Dressing mariniert, allerlei Rohkost,  
geröstete Kerne und Baguette

Klein 5,50    Groß 11,50

### GEBRATENER ZIEGENKÄSE

auf marinierter Rote Beete mit Salat der Saison und Walnüssen  
8,50

### TANGENDORFER HOCHZEITSSUPPE

mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich  
7,50

### CREMIGE HOKKAIDO SUPPE (VEGAN)

mit Sahnehaube und Kürbiskerne  
6,50

# HAUPTGERICHTE

## TANGENDORFER MISTHAUFEN

Hacksteak mit Zwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen,  
Erbsenpüree, glasierte Möhren dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
14,50

## ROASTBEEF 120G

Rosa gegarter Rinderrücken, kalt aufgeschnitten  
an hausgemachter Remouladensauce mit Bratkartoffeln und Salat  
18,50

## LANDHAUS BURGER

im rustikalen Burger Brötchen mit Rinder Patty und Röstzwiebeln, Spiegelei, Bacon,  
Käse, Salat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce  
15,50

Auf Wunsch dazu

## HEIDEPOMMES

mit Knoblauch-Dip  
4,50

# STEAK IT EASY

## RUMPSTEAK 200G

mit Chimichurri  
23,50

## PANIERTES SCHNITZEL

aus dem Schweinerücken  
11,50

## HÄHNCHENBRUST 200G

mariniert mit Honig, Thymian und Knoblauch  
10,50

## LACHSFORELLENFILET 160G

auf der Haut gebraten  
15,50

## WÄHLE DEINE BEILAGE

Bratkartoffeln	gebratene Pilze mit Zwiebeln 7,50	Chimichurri
Heidepommes mit Dip	Erbsenpüree	Knoblauch Dip
Pommes mit Dip	Spitzkohl gebraten mit Speck und Zwiebeln	BBQ-Sauce
Cremiges Kartoffel- Püree	glasierte Möhren	Ketchup
	geschwenktes Kürbisgemüse mit Honig und Kernen	Mayo Je 1,00
		Dunkle Rahmsauce
Je 4,50	Je 5,50	5,50

# KINDERKARTE

<b><u>Oskar:</u></b>	Kaiserschmarren mit Apfelmus	5,00
<b><u>Dinos Frühstück:</u></b>	Schnitzel paniert, dazu Heidepommes wahlweise: Ketchup, Mayo oder Knobi Dip	7,50
<b><u>Misthäufchen:</u></b>	Zwei Wienerwürstchen mit Spiegelei, Erbsenpüree, Möhren und Bratkartoffeln dazu Ketchup	8,00
<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

## APFELBEIGNETS

mit Zimt und Zucker, Vanilleeis und Sahne  
7,50

## OFFENES SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TIRAMISU

frisch geschichtet mit Löffelbiskuits, Kirschwasser, Schokoladen Mascarpone,  
Schattenmorellen und Schokoladenraspeln  
8,00

## HEIß & FLOTT

Espresso mit Vanilleeis und Sahnehaube  
4,10

## BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanille  
Schokolade  
Haselnuss  
Baileys  
Erdbeersorbet

je Kugel 2,50

## WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Schokoladensauce, warm	3,00
Quitten-Eierlikör Hausgemacht	2,50
Baileys	2,00
Warme Schattenmorellen	3,50
Karamellisierte Zwetschgen	3,80

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 😊

# 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>Pferdewürstchen, 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
<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