

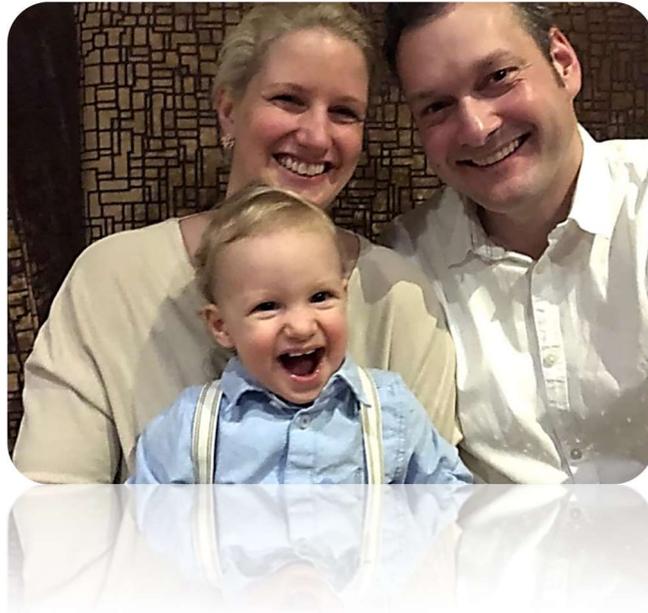


Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf

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 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 & 17:00 – 20:30

Mo. Di. Mi. Fr. Sa. 17:00 - 21:00 Uhr

Donnerstag haben wir unseren Ruhetag

SUPPEN

VEGANE SPARGELCREMESUPPE

mit Mandelschaum

8,00

TANGENDORFER HOCHZEITSSUPPE

mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich

8,50

VORSPEISEN

80G KALBSRÜCKEN ROSA GEGART

-kalt aufgeschnitten-

an Spargel-Tomaten-Bruschetta, Avocado Mayonnaise
und geröstetes Focaccia

10,20

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Bärlauch Kruste an Blattsalaten mit Schmand-Kräuter-Dressing, Radieschen, Tomate,
Gurke, Paprika und geröstete Kerne

9,50

FRÜHLINGS SALAT

in Schmand-Kräuter-Dressing dazu Radieschen, Tomate, Gurke, Paprika,
geröstete Kerne und Focaccia

7,00

VEGGIE & VEGAN

CREMIGES RISOTTO

mit Parmesan dazu Spargelgemüse
und Bärlauch

22,50

(AUCH ALS VEGANE VARIANTE)

VEGANER-BROKKOLI-BURGER

Baby Brokkoli im Tempura Teig ausgebacken mit frischem Blattsalat,
Mango, roten Zwiebeln und Avocado Mayonnaise im Rustikalen Brötchen

21,00

FISCH

ZANDERFILET 160G

-auf der Haut gebraten-

auf cremigen Risotto mit Parmesan, Spargelgemüse und Bärlauch

26,20

KLASSIKER

TANGENDORFER MISTHAUFEN SEIT 1978

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

20,50

ROASTBEEF 120G

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

23,00

FRÜHJAHR-EMPFEHLUNG

ROSTBRATEN VOM ROASTBEEF 180G

Sous Vide gegart mit gebratenen Zwiebeln und Dunkler Bratensauce
dazu glasierte ganze Möhren und Kartoffel-Lauch-Püree

25,50

RINDERFILETSTEAK 160G

mit Bohnen-Cassoulet in Béchamelsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

27,50

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 180G

dazu Pilzrahmsauce und Dipper-Pommes mit Dip

19,50

WILDSCHWEINRÜCKEN

rosa gebraten und mit Bärlauch Kruste gratiniert, auf Bohnen-Cassoulet in Béchamelsauce
dazu Kartoffel-Lauch-Püree

29,00

BIO-GALLOWAY-BURGER

160g reiner Galloway-Patty mit Avocado Mayonnaise, Bacon, Käse, Blattsalat,
Tomaten-Bruschetta und Röstzwiebeln im Rustikalem Burger Brötchen

24,00

GROßER FRÜHLINGS SALAT

in Schmand-Kräuter-Dressing dazu Radieschen, Tomate, Gurke, Paprika,
geröstete Kerne und Focaccia

14,50

dazu gratinierter **ZIEGENKÄSE** mit Bärlauch Kruste
oder kalt aufgeschnittener **KALBSRÜCKEN** rosa gegart mit Spargel-Tomaten-Bruschetta
je 9,00

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Frischer Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Paniertes Schnitzel dazu Dipper-Pommes wahlweise: Ketchup, Mayo oder Knobi Dip	7,50
<u>Misthäufchen:</u>	Hacksteak mit Spiegelei, Erbsenpüree, Möhren und Bratkartoffeln dazu Ketchup	8,00
<u>Zwergenteller:</u>	Zwei kleine Wiener-Würstchen mit Ketchup und Dipper-Pommes	6,50
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



DESSERT

ZITRONEN-PANNACOTTA

an eingelegtem Rhabarber und Nusskrokant
8,50

SCHOKOLADEN BROWNIE

mit Raffaello-Eis auf Himbeermark
8,50

RHABARBER-CRUMBLE

eingelegter Rhabarber mit einer leichten Vanille-Joghurtcreme und knusprigen Streuseln im Glas geschichtet und mit weißen Schokoladenraspeln getoppt
7,50

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanille
Schokolade
Haselnuss
Ferrero Raffaello
Joghurt-Himbeere
Pfirsichsorbet

je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Schokoladensauce, warm	3,50
Baileys oder Eierlikör im Schokobecher	2,40
Warme Himbeersauce	3,50
Bunte Schokoladenlinsen	1,50

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 

UNSERE LIEFERANTEN

Wildschwein, Reh, Hase,	Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt & Torben Niehoff, Tangendorf Revier: Tangendorf
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
Brot & Backwaren	Peter Schröder, Brackel
Lebensmittel, Fisch, Fleisch	Handelshof, Harburg
Hausschnaps: Haselnussbrand	Eckert Bad Bevensen
Weine	Eckert Bad Bevensen National und International
Weine	Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot
Bauernhofeis	Hof Lübberstedt Salzhausen