



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

TANGENDORFER HOCHZEITSSUPPE

mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich
8,50

PIFFERLING-CREMESUPPE

mit Sahnehaube und Schnittlauch
8,50

VORSPEISEN

CARPACCIO^{60g}

Getopt mit Zitronen-Balsamico-Vinaigrette, Rucola und Parmesan

8,50

SOMMERLICHER VORSPEISENSALAT

Blattsalat mit Zitronen-Balsamico-Vinaigrette, marinierten Tomaten und Zwiebeln,
Paprika, Gurke und gerösteten Kernen

Wahlweise dazu

Gebratener Ziegenkäse^{100g}

Gebratene Pfifferlinge^{100g}

Flammlachs^{80g} mit Honig-Senf-Dillsauce

Als Vorspeise 8,50
Als Hauptgang 22,00

HAUPTGERICHTE

VEGANE CURRYBRATWURST

(zweimal 90g) mit Pikanter Sauce dazu
Heidepommes und Dip

23,60

FOLIENKARTOFFEL

mit Veganer Sour Cream und marinierten Blattsalat

21,50

wähle deine Füllung:

Gebratene Pfifferlinge
100g mit Kirschtoma-
ten und Zwiebeln

100g Pulled-Beef
Gegartes und gezupf-
tes Rindfleisch in BBQ-
Sauce

100g Flammlachs
mit Honig-Senf-
Dillsauce

Mediterranes
Pfannengemüse

24,50

TANGENDORFER MISTHAUFEN SEIT 1978

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

23,00

ROASTBEEF ^{120G}

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

24,00

FILET-SCHNITZEL ^{180G}

vom Schwein in Cornflakes-Panade dazu Heidepommes
und Knoblauchdip

21,80

DEIN-VOSSBUR-BURGER

Rustikales Burger Brötchen mit Blattsalat, marinierten Tomaten und Röstzwiebeln

Wahlweise mit

160g Galloway-Patty
mit Käse, Bacon und
BBQ-Sauce

160g Pulled-Beef
Gegartes und zerzupftes
Rindfleisch in BBQ-Sauce

160g Flammlachs
mit Honig-Senf-Dillsauce

dazu Heidepommes mit Knoblauch-Dip

24,50

HEIDE-HAPAS

PASST IMMER!

ALS VORSPEISE, IM HAUPTGANG ODER EINFACH ZUM GENIEßEN:
UNSERE LECKEREN HAUSGEMachten HEIDE-HAPAS.

GRÜNZEUG

JE 4,50

**Pfifferlings
150ml
Cremesuppe
mit Sahne und
Schnittlauch**

**Heidepommes
mit Knoblauch-
dip**

**Gebratene Pfif-
ferlinge 50g
mit Kirschtoma-
ten und Zwie-
beln**

**Tomaten-
Bruschetta
auf gerösteten
Kartoffel-Krus-
ten-Baguette**

**Folienkartoffel
mit Veganer
Sour Cream**

FISCHIGES

JE 5,50

**1 Matjesfilet
mit Honig-Senf-
Dillsauce**

**1 Matjesfilet
mit Hausfrau-
ensauce**

**Flammlachs 50g
auf gerösteten
Kartoffel-Krusten-
Baguette und Ho-
nig-Senf-Dillsauce**

**Hausgebackenes
Kartoffel-Krusten-Ba-
guette
mit gesalzener Trüffel-
butter
3,50**

TIERISCHES

JE 6,50

**Roastbeef 50g
mit Remoula-
densauce
und Salat**

**Gebratene Ge-
flügelleber mit
Pfifferlingen
und Blaubeeren**

**Wildschwein-
steak 50g
rosa gebraten
an Balsamico-
Kirschen**

**Schweinefilet-
medaillon
auf gebratenen
Kirschtomaten
und Zwiebeln**

**Capacchio vom
Rinderfilet
mit Rucola, Vin-
aigrette
und Parmesan**

Info: 5 Hapas entspricht ca. ein
Hauptgericht

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Frischer Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Paniertes Schweineschnitzelchen dazu Heidepommes wahlweise: Ketchup, Mayo oder Knobi Dip	7,50
<u>Misthäufchen:</u>	Hacksteak mit Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln dazu Ketchup	8,00
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



DESSERT

BEERENARRANGEMENT

mit Mascarponecreme und Haferflockencrunch
7,00

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Vanilleeis und Blaubeeren
7,00

SOMMERTRAUM

Balsamico-Kirschen, Amarettini und Mascarponecreme im Glas geschichtet
7,00

EIS IM CORNFLAKES-MANTEL

Große Kugel Eis nach Wahl im Cornflakes-Mantel dazu warme Schokoladensauce
5,50

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanille
Schokolade
Joghurt-Rhabarber
Erdbeersorbet
Pfirsichsorbet

je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Portion Erdbeeren	3,50
Portion Blaubeeren	3,50
Schokoladensauce, warm	3,50
Baileys oder Eierlikör im Schokobecher	2,40
Bunte Schokoladenlinsen	1,00

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
Pferdewürstchen,	Holger Vick, Winsen
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	Handelshof, Harburg
Steckrüben, Schwarzwurzeln	Urbach, Fliegenberg
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