

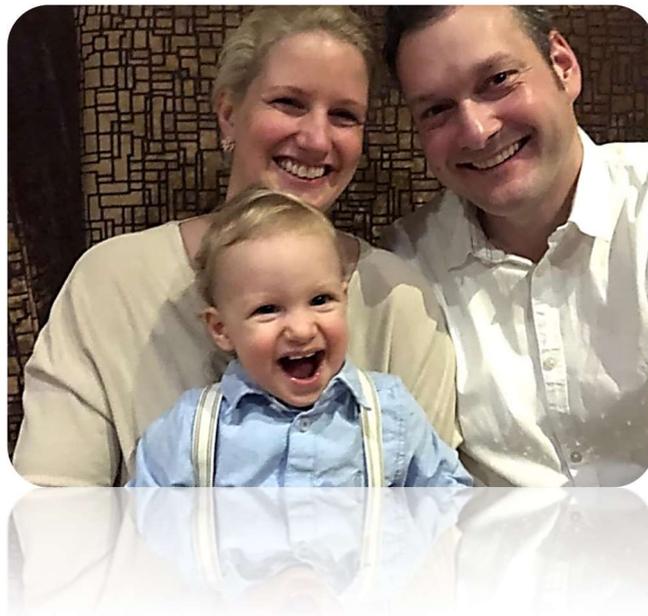


**Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf**

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 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

---

## CREMIGE KÜRBISSUPPE

mit eigenem Öl und Kerne  
8,50

## RINDERBRÜHE

mit Galloway-Brät-Nocken, Wurzelgemüse und Eierstich  
8,50

# VORSPEISEN

---

## GERÄUCHERTE ENTENBRUST

an Rote Beete-Mousse, Meerrettichschaum  
und Feldsalat mit Granatapfeldressing  
10,50

## HERBST/WINTER SALAT

Feldsalat, Radicchio und Frisée mariniert mit Granatapfeldressing, Rote Beete  
Radieschen und geröstete Kerne  
5,50

Wahlweise dazu

80g gebratene Gänseleber oder  
50g gebratener Ziegenkäse mit Orangenkompott  
9,50

Großer Salat als Hauptgang 18,00  
mit 160g gebratene Gänseleber oder 100g gebratener Ziegenkäse und Orangenkompott 23,00

## GEBRATENES FORELLENFILET

an zweierlei von der Roten Beete und Meerrettichschaum  
9,50

# HAUPTGERICHTE

---

## VEGANE PASTA

geschwenkt in Rahm mit Roter Beete und gerösteten Walnüsse  
23,00

Wahlweise dazu  
100g gebratener Ziegenkäse  
25,50

## GEBRATENES FORELLENFIELT <sup>160G</sup>

mit Röst-Drillingen, Meerrettichschaum und Rote-Beete-Salat  
26,00

## TANGENDORFER MISTHAUFEN <sup>SEIT 1978</sup>

Hacksteak mit Zwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen  
Erbsen, glasierte Möhren und Senf, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
23,50

## ROASTBEEF <sup>120G</sup>

rosa gegarter Rinderrücken, kalt aufgeschnitten  
an hausgemachter Remouladensauce mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salat  
24,50

## SCHNITZEL WIENER ART <sup>180G</sup>

paniertes Schweineschnitzel aus der Oberschale  
mit Pommes Frites, Dip und Salat  
21,00

## RUMPSTEAK <sup>180G</sup>

auf karamellisiertem Rosenkohl, Pfefferrahmsauce und Kartoffel-Krapfen  
29,50

## EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER

### HEIDJER ENTE AUS WISTEDT

knuspriger Entenbraten an hausgemachtem Gewürz-Rotkohl  
mit kräftiger Sauce und Kartoffelklöße

½ Ente 32,00

¼ Ente 26,50

### WILDSCHWEINGRÜTZWURST <sup>250G</sup>

mit Spiegelei, Apfelmus und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Normale Portion 23,50

Kleine Portion 18,50

### RAGOUT VOM HIESIGEN WILD <sup>180G</sup>

zart geschmortes vom Wildschwein, Reh und Hirsch in Pfefferrahmsauce  
dazu Gewürz-Rotkohl und Kartoffelklöße

Normale Portion 27,00

Kleine Portion 21,00

### WILD-BURGER

160g Wildhacksteak im Rustikalen Brötchen  
mit Röstzwiebeln, Preiselbeeren, Brie, Bacon und frischem Feldsalat  
dazu Pommes Frites und Dip

24,50

### HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL <sup>400G</sup>

mit Röst-Drillingen und Senf

Normale Portion 19,50

Kleine Portion 13,00

Wahlweise dazu

Kassler Nacken Kotelett <sup>400G</sup>

7,50

Geräucherter Schweinebauch <sup>100G</sup>

4,50

Kohlwurst <sup>100G</sup>

4,50

# KINDERKARTE

---

<b><u>Oskar:</u></b>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<b><u>Dino Frühstück:</u></b>	Paniertes Schweineschnitzelchen, dazu Pommes Frites und Dip	7,50
<b><u>Misthäufchen:</u></b>	Hacksteak mit Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln dazu Ketchup	8,00
<b><u>Henri´s Powermenü:</u></b>	Nudeln mit Würstchen und Ketchup	4,50
<b><u>Schnorri:</u></b>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



# DESSERT

## SCHOKOLADENMOUSSE

mit feiner Orangenote an Baileyseis, Orangenkompott und Haselnusscrunch  
8,00

## APFELBEIGNETS

im Bierteig ausgebackene Apfelringe, geschwenkt in Zimt und Zucker dazu Vanilleeis  
8,00

## VEGANE WALNUSS-BLÄTTERTEIG-CANNOLI

mit Birnen-Buttercreme Füllung und Zwetschgensorbet  
8,00

## BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis  
Schokoladeneis  
Baileyseis  
Walnusseis  
Zwetschgensorbet

je Kugel 2,50

## WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Orangenkompott (Vegan)	3,50
Schokoladensauce, warm	3,50
Baileys oder Eierlikör im Waffelbecher	2,40
Bunte Schokoladenlinsen	1,00

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 

# UNSERE LIEFERANTEN

<b>Wildschwein, Reh, Hase,</b>	Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt & Torben Niehoff, Tangendorf Revier: Tangendorf
<b>Heidschnucke</b>	Hermann Meyer, Beringen
<b>Pferdewürstchen,</b>	Holger Vick, Winsen
<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>	Handelshof, Harburg
<b>Steckrüben, Schwarzwurzeln</b>	Urbach, Fliegenberg
<b>Lebensmittel, Fisch, Fleisch</b>	Handelshof, Harburg
<b>Hausschnaps: Haselnussbrand</b>	Eckert Bad Bevensen
<b>Weine</b>	Eckert Bad Bevensen National und International
<b>Weine</b>	Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot
<b>Bauernhofeis</b>	Hof Lübberstedt Salzhausen