



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

CREMIGE KÜRBISSUPPE

mit eigenem Öl und Kerne
8,50

RINDERBRÜHE

mit Rindfleischwürfel, Wurzelgemüse und Eierstich
8,50

VORSPEISEN

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

DUETT

Gebratener Skreispiß an feiner Kürbiscremesuppe
und Kräuterbaguette
8,50

HAUPTGERICHTE

VEGANE PASTA

geschwenkt in Curryrahm mit Kürbiswürfeln und Kernen
23,00

Wahlweise dazu

100g gebratener Ziegenkäse
25,50

oder

160g gebratenes Doradenfilet
27,00

TANGENDORFER MISTHAUFEN SEIT 1978

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

ROASTBEEF 120G

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

SCHNITZEL WIENER ART 180G

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

RUMPSTEAK 180G

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

GÄNSELEBER 160G

in der Pfanne gebraten dazu Apfelringe, Röstzwiebeln
und gebratene Drillinge
19,00

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 ^{250G}

mit Spiegelei, Apfelmus und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Normale Portion 23,50

Kleine Portion 18,50

RAGOUT VOM HIESIGEN WILD ^{180G}

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

Normale Portion 27,00

Kleine Portion 21,00

VOSSBUR-BURGER

160g Rinderpatti im Rustikalen Brötchen
mit Röstzwiebeln, Whiskey-Specksauce, Käse, Bacon und frischem Feldsalat
dazu Pommes Frites und Dip

24,50

HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL ^{400G}

mit Röst-Drillingen und Senf

Normale Portion 19,50

Kleine Portion 13,00

Wahlweise dazu

Kassler Nacken Kotelett ^{400G}

7,50

Geräucherter Schweinebauch ^{100G}

4,50

Kohlwurst ^{100G}

4,50

KINDERKARTE

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



DESSERT

SCHOKOLADENMOUSSE

mit feiner Orangennote an Baileyseis,
Orangenkompott und Haselnusscrunch

8,00

APFELBEIGNETS

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

8,00

PFLAUMEN-CRUMBLE

mit Vanillesauce

5,20

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

| | |
|--|--|
| Wildschwein, Reh, | 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 |
| Lebensmittel, Fisch, Fleisch | Handelshof, Harburg |
| Hausschnaps: Haselnussbrand & Marille | Eckert Bad Bevensen |
| Weine | Eckert Bad Bevensen National und International |
| Weine | Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot Weingut 00Werner - Rheinhessen |
| Bauernhofeis | Hof Lübberstedt Salzhausen |