



**Wulfener Str. 4 · 21442 Tangendorf**

Tel.: 04173 513600

[www.vossbur.de](http://www.vossbur.de)

Jürgen, Nadine Henri und Mathea 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

- Alle Preise in Euro inkl. 19% Umsatzsteuer und Bedienung ohne Trinkgelder! –

## SUPPEN

---

### FENCHELCREMESUPPE

mit Räucherlachsstreifen und Dillsahne  
8,50

### HOCHZEITSSUPPE

mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich  
8,50

## VORSPEISEN

---

### CAESAR SALAT

marinierter Romanasalat und Friesée mit  
parmesan-Dressing, geröstete Kerne und Croutons  
5,50

Wahlweise dazu

80g Hähnchenbruststreifen oder  
50g gebratener Ziegenkäse  
9,50

Großer Salat als Hauptgang 18,00  
mit 160g Hähnchenbruststreifen oder  
100g gebratener Ziegenkäse 23,00

### RÄUCHERLACHS AUF KARTOFFELPUFFER

mit Meerrettich-Preiselbeersauce, Dillsahne und Romanasalat  
8,50

# HAUPTGERICHTE - KLASSIKER

---

## VEGGIE

Linsen-Bolognese  
Linsen in kräftiger Tomaten-Rotweinsauce,  
auf Penne mit gehobeltem Parmesan  
24,00

## 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

## SCHWEINERÜCKEN-SCHNITZEL 180G

in knuspriger Panade mit Jägersauce,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Gurken-Dillsalat  
21,00

## RUMPSTEAK 180G

an geschwenkten Bohnen, Jägersauce und Rosmarin-Kartoffel-Spalten  
29,50

## VOSSBUR-BURGER

160g reines Rinderpatty im Rustikalen Brötchen  
mit Romanasalat, Gewürzgurke, Käse, Whiskey-Baconsauce  
und Röstzwiebeln  
19,50

Wahlweise dazu  
Heidepommes mit Knoblauchdip  
+4,50

# HAUPTGERICHTE - WINTEREMPFEHLUNG

---

## WILD-BOLOGNESE

Feines Wildbret in kräftiger Tomaten-Rotweinsauce  
auf Penne mit gehobeltem Parmesan

24,50

## JAGDGLÜCK VOM HIESIGEN WILD

Herz, Niere und Leber gebraten in leichter Sherrysauce mit Zwiebeln  
und Preiselbeeren, geschwenkte Bohnen und Kartoffelpüree

21,00

## HAUSGEMACHTE GRÜTZWURST <sup>250G</sup>

mit Apfelmus, Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

21,00

## GEBACKENE ENTE

auf Wurzelgemüseragout in dunkler Rotweinsauce mit  
Steinpilzen und Kartoffelpüree mit Frühlingslauch

½ Ente 32,00

¼ Ente 22,00

# KINDERKARTE

---

<b><u>Oskar:</u></b>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<b><u>Dino Frühstück:</u></b>	Paniertes Schweineschnitzelchen, dazu Heidepommes 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>	Heidepommes 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

## MANDARINEN-QUARK-CRUMBLE

im Glas geschichtet  
7,00

## SCHOKO-SCHNITTE

Schokoladenmousse auf dunklem Biskuitboden  
dazu Himbeersorbet  
8,00

## BAILEYS BECHER

eine Kugel Haselnuss-Nougat- und eine Kugel Baileyseis  
mit gebackenen Streuseln, Sahne und Baileys im Schokobecher  
7,00

## BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis  
Schokoladeneis  
Baileyseis  
Himbeersorbet  
Zwetschge  
Haselnuss-Nougat  
je Kugel 2,50

## WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Schokoladensauce, warm	3,50
Baileys oder Eierlikör im Schokobecher	2,40

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 

# UNSERE LIEFERANTEN

<b>Wildschwein, Reh,</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>Lebensmittel, Fisch, Fleisch</b>	Handelshof, Harburg
<b>Weine</b>	Eckert Bad Bevensen National und International
<b>Weine</b>	Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot Weingut Werner - Rheinhessen
<b>Bauernhofeis</b>	Hof Lübberstedt Salzhausen