



Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf

Tel.: 04173 513600

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...

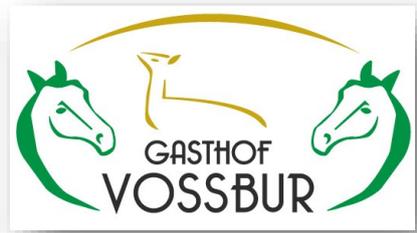
Montag bis Sonntag 7:00-10:00 Uhr

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! –



Gans

schön Regional - Lecker

Freilauf-Heidjer-Gänse aus der Nordheide

Gänseschlemmer-Menü

(04.11. bis 22.12.2025)

Feldsalat mit Walnussdressing mariniert,
Rote Bete, und gebratene Gänseleber

Knuspriger Gänsebraten
frisch aus dem Ofen und am Tisch tranchiert, gefüllt mit einem
würzigen Brät sowie Weinbeeren und Äpfeln, dazu feine Gänse-
sauce, hausgemachter Gewürz-Rotkohl, Rosenkohl
Kartoffelklöße und Krapfen

Pflaumen-Crumble
mit Vanilleeis

Unser Gänseessen bieten wir ab 3 Personen an (nur auf Vorbestellung)

Gänsehauptgang	53,00 / Personen
3-Gänge-Menü	59,00 / Personen



HEIDE-HAPAS

PASST IMMER!

ALS VORSPEISE, ALS BEILAGE, IM HAUPTGANG ODER EINFACH ZUM GENIEßEN:

UNSERE LECKEREN HAUSGEMACHTEN HEIDE-HAPAS.

Info: 5 Hapas entsprechen ca. einem Hauptgericht

FLÜSSIGES JE 5,50

Hochzeitsüppchen
mit Spargel, Fleisch-
klößchen und Eierstich

Kürbis-Kokossuppe
mit Zitronengras-
schaum



GRÜNZEUG JE 5,00

Blattsalat mit
Brombeer-
Dressing an
gepickeltem
Gemüse



Rote-Bete-Car-
paccio, Rucola,
Honig Walnüsse
und Meer-
rettich Sauce

Sauerkraut

Schmand-
Pilzpfanne mit
Knoblauch und
Zwiebeln



Hausgemachten
Gewürz-Rotkohl



Ziegenkäse auf
Pumpernickel
dazu Quitten-
Chutney, Rucola
und Dressing

Erbsenpüree



Gebackene
Kürbisspalten
mit Sour Cream



TIERISCHES JE 6,50

Geräuchertes Lachsfilet
auf Rote-Bete-Carpaccio,
Rucola, Honig Walnüsse
und Meerrettich Sauce

Rosa gebratene
Entenbrusttranchen
auf Kürbisspalten mit
Zitronengrasschaum

Jagdglückgulasch in
kräftiger Rotwein-
Preiselbeer-Jus

Roastbeef 60g
mit Remouladensauce
und Salat

Schnitzelchen mit
Preiselbeer-Mayo
und Röstzwiebeln

Gebratene
Steakstreifen vom
Rind mit
Quitten-Chutney

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, sind VEGAN

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

HEIDE-HAPAS

SÄTTIGENDES JE 4,50

Kartoffelpüree
mit
Röstzwiebeln

Pommes Frites
mit Dip

Bratkartoffeln
mit Speck und
Zwiebeln

Serviettenknödel
mit Schmand-Pilz-
pfanne, Knoblauch
und Zwiebeln

Kroketten



HAUPTGERICHTE ALS BAUKASTEN



RUMPSTEAK 200G	22,00
JAGDGLÜCKGULASCH in kräftiger Rotwein-Preiselbeer-Jus	13,00
SCHWEINEHAXE ca. 1,2 kg mit Senf - frisch gegrillt Zubereitungszeit ca. 35 min.	17,00
½ SCHWEINEHAXE mit Senf - frisch gegrillt Zubereitungszeit ca. 35 min.	14,00
SCHNITZEL 180G vom Schwein mit Zitrone und Preiselbeeren	17,00
½ ENTE GEGRILLT MIT JUS	21,00
¼ ENTE GEGRILLT MIT JUS	18,00
FALSCHER HASE 200G mit Zwiebelsauce	14,00
LACHSFILET 180G auf der Haut gebraten mit flüssiger Meerrettichbutter	20,00
ENTENBRUST 180G rosa gebraten	19,00
SAUCEN	
Zwiebelsauce	3,50
Rotwein-Preiselbeer-Jus	3,50
Quitten-Chutney	2,50
Zitronengrasschaum	2,50
Sour Cream, Preiselbeer-Mayo, Ketchup, Mayonnaise	1,00

Kombiniere Deine Hauptkomponente mit den Heide-Hapas als Beilage!

HAUPTGERICHTE - KLASSIKER

HERBSTSALAT

marinierter Blattsalat mit
Brombeer-Dressing an gepickeltem
Gemüse dazu Kürbiskernbrot



18,00

mit

120g Lachsfilet auf der Haut gebraten

oder

Geräuchert

23,00

mit

100g gebratener Ziegenkäse
mit Quitten-Chutney

22,00

ROSA BEEF 120G

medium gegartes vom Roastbeef, kalt aufgeschnitten, an
Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln und Blattsalate
mit süßem Senf-Dressing

24,50

TANGENDORFER MISTHAUFEN SEIT 1978

Hackbraten mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen,
Erbsenpüree, glasierte Möhren dazu Bratkartoffeln und Senf

23,50

HEIMISCHER WILD-BURGER

160g Wildbret Bulette mit Brie, Preiselbeer-Mayo, Rucola,
Quitten-Chutney und Röstzwiebel im Malz-Craft-Brötchen

22,00

dazu Pommes Frites mit Dip

4,50

KULT-LUMP

180g gebackene Currybockwurst mit hausgemachter Curry-Frucht-Sauce
und goldgelb gebackenen Kartoffelstäbchen mit rotem oder weißem Dip

18,00

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Paniertes Schweineschnitzelchen, dazu Pommes und Dip	7,50
<u>Falsches Häschen:</u>	Hackbraten mit Spiegelei und Röstzwiebeln, auf Kartoffelpüree, dazu Möhrchen	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

UNSERE SÜßEN HAPAS...

...serviert in kleinen Gläsern! 3 Stück entspricht einer normalen Dessertportion und lassen sich natürlich auch mit den Eissorten und Toppings kombinieren!

SÜßES JE 3,00



BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis
Erdnusseis

Schokoladeneis
Kirschorbet



je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Vanille Sahne	1,00
Schokoladensauce, warm	3,00
Baileys oder Eierlikör im Schokobecher	2,40
Bunte Schokolinsen 30g	0,70
 Quitten-Kompott 80g	3,00
Brombeer-Kompott 80g	3,00

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
Pferdewurstchen	Holger Vick, Winsen
Bio-Galloway	Münchhof, Jork (Altes Land)
Gänse & Enten (Oktober – Januar)	Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt
Marmeladen	Rosemarie Niehoff Gasthof Vossbur
Spargel	Hof Eggers, Radbruch
Kartoffeln	Torben Niehoff (Voss-Hof, eigener Anbau)
Gemüse, Obst, Salat	Handelshof, Harburg
Lebensmittel, Fisch, Fleisch	Handelshof, Harburg
Weine	Eckert Bad Bevensen National und International
Weine	Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot Weingut Werner - Rheinhessen
Bauernhofeis	Hof Lübberstedt Salzhausen