



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! –



HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL ^{400g}

mit Röstkartoffeln und Senf

15,50

Wahlweise dazu

Kassler 100g

5,50

Bregenwurst 150g

7,50

Rauchenden-Schinkenwurst 75g

6,30

Rinder-Kohlwurst 60g

6,00

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
Walnuss-
Dressing an
gepickeltes
Gemüse



Rote-Bete-Car-
paccio, Feldsalat,
Honig Walnüsse
und Meer-
Rettich Sauce

Schmand-
Pilzpflanne mit
Knoblauch und
Zwiebeln



Hausgemachten
Gewürz-Rotkohl



Erbsenpüree



Gebackene
Kürbisspalten
mit Sour Cream



TIERISCHES JE 7,50

Gebratene Gänseleber
auf Rote-Bete-Carpaccio,
Feldsalat, Honig Wal-
nüsse und Meerrettich
Sauce

Rosa gebratene
Entenbrusttranchen
auf Kürbisspalten mit
Zitronengrasschaum

Gebratener Ziegen-
käse an Quitten-
Chutney, Feldsalat und
Walnuss-Dressing

Roastbeef 60g
mit Remouladensauce
und Salat

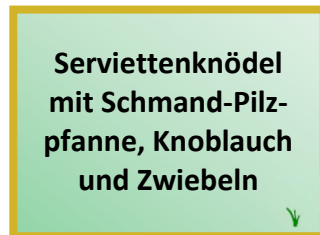
Schnitzelchen mit
Preiselbeer-Mayo
und Röstzwiebeln

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, sind VEGAN

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

HEIDE-HAPAS

SÄTTIGENDES JE 4,50



HAUPTGERICHTE ALS BAUKASTEN



RUMPSTEAK 200G	22,00
GÄNSELEBER GEBRATEN 180G und mit Jus abgelöscht	17,50
SCHNITZEL 180G vom Schwein mit Zitrone und Preiselbeeren	17,00
½ ENTE GEGRILLT MIT JUS	21,00
¼ ENTE GEGRILLT MIT JUS	18,00
LACHSFILET 180G auf der Haut gebraten mit Meerrettichdip	20,00
ENTENBRUST 180G rosa gebraten	19,00
SAUCIGES	
 Entenjus	3,50
 Quitten-Chutney	2,50
 Preiselbeer-Mayo, Ketchup, Mayonnaise	1,00
 Sour Cream	1,00

Kombiniere Deine Hauptkomponente mit den Heide-Hapas als Beilage!

HAUPTGERICHTE - KLASSIKER

HERBSTSALAT

marinierter Blattsalat mit
Walnuss-Dressing an gepickelten
Gemüse dazu Kürbiskernbrötchen

18,00



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 Walnuss-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, Feldsalat,
Quitten-Chutney und Röstwiebel im Craft Brötchen

22,00

dazu Pommes Frites mit Dip

4,50

KULT-LÜMMEL

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 Röstkartoffelwürfel, 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 3,50

Pflaumen-
Crumble
mit
Vanillesahne

Erdnusseis mit
warmer Schoko-
ladensauce und
Karamellchip

Quitten-
Crumble mit
Weißem
Schokoladen-
Schaum

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis
Erdnusseis

Schokoladeneis
Kirschsorbet



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



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)

Cassenshof

Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt

Hof Thormählen - Neuendorf

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