



**Wulfsener 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 € inkl. 19% Umsatzsteuer Getränke und 7 % Umsatzsteuer Speisen inkl. Bedienung ohne Trinkgelder! –

## SUPPEN

---

### FLÄDLESUPPE

Kräftige Rinderbrühe, Pfannkuchen streifen, Lauch und Möhre  
7,50

### KARTOFFEL-KNOBLAUCH-SUPPE

mit Röstzwiebeln und Berg-Bauernbrot  
7,80

## VORSPEISEN

---

### RAUCHFORELLEN-TATAR

mit Gurke, Birne, Rote Zwiebel und Meerrettich  
dazu Berg-Bauernbrot  
9,70

### HÜTTENSALAT

marinierter Blattsalat mit  
Kartoffel-Dressing dazu Möhre, Sellerie, Zwiebel, Radieschen  
und knusprige Speckwürfel  
7,60

### KNUSPER Käs

paniert und knusprig ausgebackener Camembert an Salatbouquet,  
Preiselbeeren, Butter und Berg-Bauernbrot  
8,70

# HAUPTGERICHTE

## KÄSSPÄTZLE VEGGI

Spätzle in der Pfanne geschwenkt mit  
Emmentaler und Bergkäse dazu Wildkräuter-  
salat und Röstzwiebeln

21,50

## BRETTL-JAUSE

Heumilchkäse, Schnittlauch Weichkäse, Südti-  
roler Speck, Schinken und geräucherte  
Kamin-Salami, auf einem Holzbrett serviert  
dazu Berg-Bauernbrot, Butter,  
Salat und Essiggemüse

25,00



## CORDON BLEU

von der Hähnchenbrust in knuspriger Panade, gefüllt mit Puten-Kochschinken  
und Heumilchkäse, dazu marinierter Blattsalat und Pommes frites

23,50

## OFFENER-RÖSTI-BURGER

160g reiner Rinder-Patty mit Emmentaler, Bergkäse und Bacon auf einen knusprigem Kartoffelrösti  
getoppt mit Kräuter-Mayonnaise und frischem Wildkräutersalat, dazu Pommes

26,00

## BAUERNPFANNE

Kartoffelomelette mit Zwiebeln, Schinken, würzigem Käse und Ei  
in der Pfanne serviert, dazu Essiggemüse

22,90

## SCHWEINE-KRUSTEN-BRATEN

knuspriger Schweinebauch an Champignon Rahmsauce,  
Kartoffelknödel und hausgemachtem Rotkohl

24,00

## ZWEI GROBE BRATWÜRSTE

auf Kartoffelpüree und Sauerkraut, dazu Röstzwiebeln und Senf

23,00

## RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD

in Champignon-Preiselbeer-Rahmsauce an Nussspätzle und cremeigem Wirsing

26,80

# HAUPTGERICHT-KLASSIKER

---

## ROSA BEEF 120g

medium gegartes vom Roastbeef, kalt aufgeschnitten, an Remouladensauce,  
dazu Blattsalate mit Kartoffel-Dressing und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
25,00

## RUMPSTEAK 200g

mit Champignon-Pfeffer-Rahmsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
27,00

## KNUSPRIGE BAUERNENTE

mit Jus, hausgemachtem Gewürz-Rotkohl und Kartoffelknödel

½ 28,50

¼ 25,40

## HAUSGEMACHTER GRÜNKOHL 400g

mit Röstkartoffelscheiben und Senf  
16,00

Wahlweise dazu

Kassler 100g  
7,00

Bregenwurst 150g  
8,80

Rauchenden-Schinkenwurst 75g  
7,50

Rinder-Kohlwurst 60g  
7,50

# KINDERKARTE

---

<b><u>Oskar:</u></b>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<b><u>Dino Frühstück:</u></b>	Hähnchen Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes und Dip	6,50
<b><u>Kässpätzle:</u></b>	Spätzle in der Pfanne geschwenkt mit Emmentaler, Bergkäse und Röstzwiebeln	5,50
<b><u>Knusper Käs:</u></b>	paniert und knusprig ausgebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Brot	6,00
<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

---

## GERMKNÖDEL

mit Zwetschgen Füllung und Möhn-Zucker-Streusel, dazu Vanillesauce  
7,00

## OFFENER BIRNENSTRUDEL

Knusprig gebackene Teigplatten, Vanille-Espuma und Birnenragout geschichtet  
6,30

## APFELBEIGNETS

zwei Apfelringe in Bierteig ausgebacken und in Zimt-Zucker geschwenkt  
dazu Vanilleeis und Sahne  
6,60

## BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis  
Schokoladeneis  
Kirschsorbet  
Waldfrucht-Mascarponeeis  
Mokkaeis  
Erdnussbuttereis  
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

**Wildschwein, Reh,**

Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt

& Torben Niehoff, Tangendorf

Revier: Tangendorf

**Heidschnucke**

Hermann Meyer, Beringen

**Bio-Galloway**

Münchhof, Jork (Altes Land)

**Gänse & Enten (Oktober – Januar)**

Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt

**Marmeladen**

**Rosemarie Niehoff Gasthof Vossbur**

**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