



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

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, Südtiroler 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

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