



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

VOSSBUR – GALLOWAY WOCHEN

13.03. – 15.04.2026

SCHON ZUM 13. MAL BIETEN WIR EUCH DAS

DRY AGED GALLOWAY-RIND AUS DEM ALTEN LAND AN.

Wir haben eine Aktionskarte mit verschiedenen Vor- & Hauptspeisen für Euch kreiert.

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM GALLOWAY

mit Einlage von kleinen Fleischwürfeln, Äpfeln und Schalotten

8,50

VORSPEISEN

ROSA BEEF (60G)

SousVide gegartes Galloway, kalt aufgeschnitten auf geröstetem Focaccia mit Kapern-Mayonnaise, Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Olivenöl

10,50

GALLOWAY-BRISKET

geschmorte Brust, saftig und zart auf Süßkartoffelpüree mit Portweinschalotten

12,00

BLATTSALAT

mit Rucola-Dressing, Pinienkernen, Focaccia-Chips und getrocknete Tomaten

6,00



Wahlweise mit
Ziegenkäse und Zwiebelmarmelade
9,50

GALLOWAY AKTIONSKARTE

GALLOWAY BURGER

160g Patty mit Käse, Bacon, Rucola, Dijon-Senf-Sauce und Zwiebelmarmelade
im Rustico-Brötchen
23,00

Wahlweise mit
Heidepommes und Knobidip
27,50

BEEF-STEAKS 180G

auf Süßkartoffelpüree mit Portweinschalotten und frittiertem Wilden Brokkoli
dazu Herzoginkartoffeln
29,00

RAGOUT VOM GALLOWAY 180G

in einer kräftigen Jus, dazu gebratene Kräutersaitlinge, Maispüree
und Kräuterdrillinge
26,00

ROSA BEEF 120 G

SousVide gegart und kalt aufgeschnitten an Salat mit Rucola-Dressing
und Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
26,50

GALLOWAY AMBIENTE PLATTE

FÜR ZWEI PERSONEN

geschmorte Haxe und Brust, Beef Steaks und Prime Rip Steak kurz gebraten (250g pro Person),
serviert auf einer Platte mit Kräuterbutter, Zwiebelmarmelade und kräftiger Jus
dazu Maispüree, Kräutersaitlinge, Wilder Brokkoli, Süßkartoffelpüree,
Herzoginkartoffeln und Kräuterdrillinge
39,00 pro Person

*Dazu empfehlen wir
unseren
Primitivo*

CUT OF THE DAY

WÄHLE DIR DEIN STEAK UND DEINE BEILAGEN SELBST AUS

CUT OF THE DAY – UNSERE BESONDEREN STEAKS (BITTE FRAGT EURE KELLNERIN UND SCHAUT IN DIE KÜHLVITRINE IN DER GASTSTUBE)

(Euro / 100g)

Rumpsteaks mit Fettrand 16,50

Entrecôte am Knochen 11,00

Prime Rip am Knochen 10,50

Nackensteak (mager) 11,00

Flanksteak 12,00

Spidersteak (aus der Keule) 15,00

Merlot (aus der Hesse) 14,00

Bavette (aus dem Bauchlappen) 11,00

Hüftsteak (aus der Keule) 16,00

Bürgermeistersteak (aus der Keule) 11,50

dazu

gebratene Kräutersaitlinge

Maispüree mit frittiertem
Wilden Brokkoli

Schalotten in
Portweinreduktion

glasierte Erbsen und
Möhren

5,00

Herzoginkartoffeln

Kräuterdrillinge

Süßkartoffelpüree

Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln

Heidepommes
mit Dip

5,00

Portweinjus

Kräuterbutter

Zwiebelmarmelade

Ketchup

Mayonnaise

Knoblauchdip

Dijon-Senf-Dip

2,00

HAUPTGERICHTE - KLASSIKER

WILDER BROKKOLI

frittiert, auf Süßkartoffelpüree und gebratenen Kräutersaitlingen
dazu geschwenkte Drillinge und Zwiebelmarmelade
21,50



Wahlweise mit
gebratenem Skreifilet (180g) 29,00
gebratenem Ziegenkäse (150g) 25,50

CURRYWURST

mit hausgemachter Curry-Frucht-Sauce
dazu Heidepommes mit Dip
18,50

BAUERNPFANNE

Kartoffelomelette mit Zwiebeln, Schinken, würzigem Käse und Ei
in der Pfanne serviert, dazu Essiggemüse
22,90

SCHNITZEL (180G)

paniertes Schnitzel vom Schwein, an Bratkartoffeln, Spiegelei
und Bacon, dazu mariniertes Salat
23,00

MISTHAUFEN

Hackbraten mit Spiegelei, Pferde-Wiener, Röstzwiebeln, Senf
dazu glasierte Erbsen und Möhren, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
23,50

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Schweineschnitzel mit Heidepommes und Dip	6,50
<u>Micky Maus:</u>	Gemüsetortellini mit Tomatensauce	5,00
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



DESSERT HAPAS (KLEINE PORTIONEN)

GRIEß-FLAMMERIE

mit Weißweinschaum und Himbeermark

3,90

SCHOKOLADEN-BROWNIE

mit weißem Schokoladeneis und Pistazienhippe

3,90

KIWI-JOGHURT-CRUMBLE

Kiwi-Püree, Joghurtcreme und gebackene Streusel

3,90

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis

Schokoladeneis

Weißes Schokoladeneis

Heidelbeersorbet

je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Heiße Himbeeren	3,50
Schokoladensauce, warm	3,50
Eierlikör im Schokobecher	2,40
Bunte Schokolinsen	0,70

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 😊

UNSERE LIEFERANTEN

Wildschwein, Reh,

Jagdpädchter 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

Hagenah, Hamburg

Weine

Eckert Bad Bevensen National und International

Weine

Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot

Weingut Werner - Rheinhessen

Bauernhofeis

Hof Lübberstedt Salzhausen