



**Wulfener 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

---

## HOCHZEITSUPPE

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen,  
Spargel und Eierstich  
8,50

## WEIßE SPARGELCREMESUPPE

mit Estragonschaum  
8,50

# VORSPEISEN

---

## GEBEIZTES LACHSTATAR

auf mariniertem weißem Spargel  
mit Schnittlauch-Vinaigrette und Zitronen-Aioli  
10,50

## BLATTSALAT

mit Schnittlauch-Vinaigrette  
Radieschen, Gurke, Tomate, Paprika und Kerne  
6,00



Wahlweise dazu  
50g Ziegenkäse mit Balsamico-Kirschen  
9,50

# HAUPTGÄNGE

---

## VEGAN

Penne in der Pfanne geschwenkt  
mit Bärlauchpesto,  
halbgetrockneten Tomaten,  
Spargel und Pinienkernen  
23,00



Wahlweise dazu  
Hähnchenbrust 200g  
in rauchiger Paprika-Marinade  
25,50

## GEBRATENES FORELLENFILET 180G

auf Frühlingsgemüse  
Kohlrabi, Radieschen, Spinat, junge Möhren  
dazu Bärlauch-Knöpfele und Estragon-Schaum  
26,50

## GEBRATENE SCHWEINEFILETMEDAILLONS 180G

mit dunkler Thymian-Jus,  
glasierten Möhren und Erbsen-Minz-Püree  
dazu Schlosskartoffeln  
26,50

## MISTHAUFEN

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

# HAUPTGÄNGE

---

## GALLOWAY BURGER

160g Patty mit Mozzarella, Bacon, Rucola, Zitronen-Aioli,  
Tomate, Blattsalat mit Schnittlauch-Dressing

23,00

Wahlweise mit

Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise

27,50

## RINDERFILETSTEAK 150G

auf Spargelgemüse mit halbtrockneten Tomaten  
und Pinienkernen dazu Bärlauch-Knöpfe  
und Sauce Hollandaise

29,50

## ROASTBEEF 120 G

SousVide gegart und kalt aufgeschnitten an Salat mit Schnittlauch-Vinaigrette  
und Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

25,00

## STANGENSPARGEL – AL DENTE

mit Hollandaise oder zerlassener Butter

dazu Schlosskartoffeln

150g Spargel  
15,00

300g Spargel  
18,50

wahlweise dazu

Paniertes Schweineschnitzel 180g  
9,00

Hähnchenbrust 200g in rauchiger Paprika-Marinade  
9,00

Gebratenes Forellenfilet 180g mit Estragonschaum  
12,00

Schweinefiletmedaillons 180g mit Thymian-Jus  
11,50

Rinderfiletsteak 150g mit Kräuterbutter  
15,00

Hausgemachter Galloway-Schinken 80g  
10,50

# KINDERKARTE

---

<b><u>Oskar:</u></b>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<b><u>Dino Frühstück:</u></b>	Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	6,50
<b><u>Micky Maus:</u></b>	Penne mit Tomatensauce	5,00
<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 HAPAS KLEINE PORTIONEN

## LIMETTEN-MASCARPONE-MOUSSE

mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout  
4,00

## LAVENDELBLÜTEN-PANNA COTTA

mit marinierten Beeren  
und Heidelbeersorbet  
4,00

## RHABARBER-TRIFLE

Rhabarberkompott,  
Joghurtcreme und Amarettini  
4,00

## BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis  
Schokoladeneis  
Weißes Schokoladeneis  
Heidelbeersorbet  
je Kugel 2,50

## WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Streusel	0,70
Rhabarber-Erdbeer-Ragout	3,50
Schokoladensauce, warm	3,50
Eierlikör im Schokobecher	2,40
Bunte Schokolinsen	0,70

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 😊

# UNSERE LIEFERANTEN

<b>Wildschwein, Reh,</b>	Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt & Torben Niehoff, Tangendorf Revier: Tangendorf
<b>Heidschnucke</b>	Hermann Meyer, Beringen
<b>Bio-Galloway</b>	Münchhof, Jork Altes Land
<b>Gänse &amp; Enten Oktober – Januar</b>	Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt
<b>Marmeladen</b>	<b>Rosemarie Niehoff Gasthof Vossbur</b>
<b>Kartoffeln</b>	Torben Niehoff Voss-Hof, eigener Anbau
<b>Gemüse, Obst, Salat</b>	Handelshof, Harburg
<b>Lebensmittel, Fisch, Fleisch</b>	Handelshof, Harburg Hagenah, Hamburg
<b>Weine</b>	Eckert Bad Bevensen National und International
<b>Weine</b>	Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot Weingut Werner - Rheinhessen
<b>Bauernhofeis</b>	Hof Lübberstedt Salzhausen