



Wulfener 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! –

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 LACHSFILET 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

VOSSBUR BURGER

160g Rinderpatty 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 Lachsfilet 180g mit Estragonschaum
12,00

Schweinefiletmedaillons 180g mit Thymian-Jus
11,50

Rinderfiletsteak 150g mit Kräuterbutter
15,00

Katenschinken 100g
9,50

KINDERKARTE

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

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
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

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 Hagenah, Hamburg
Weine	Eckert Bad Bevensen National und International
Weine	Weingut Wenzler – Rheinhessen Weiß- und Rot Weingut Werner - Rheinhessen
Bauernhofeis	Hof Lübberstedt Salzhausen