



Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf

Tel.: 04173 513600

www.vossbur.de

Jürgen, Nadine, Henri und Mathea Niehoff sowie das gesamte Team heißen Dich herzlich im Gasthof & Restaurant Vossbur in Tangendorf willkommen. Die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, dir entspannte und genussvolle Stunden zu bereiten. Mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl an frischen und regionalen Speisen und Getränken möchten wir Dich verwöhnen. Unser Ziel ist es, Deinen Aufenthalt bei uns zu einem rundum angenehmen Erlebnis zu machen.



**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 Euro inkl. 7% Umsatzsteuer und Bedienung ohne Trinkgelder –

HEIDE-HAPAS

PASST IMMER!

ALS VORSPEISE, ALS BEILAGE, IM HAUPTGANG ODER EINFACH ZUM GENIEßEN:

UNSERE LECKEREN HAUSGEMachten HEIDE-HAPAS.

Info: 5 Hapas entsprechen ca. einem Hauptgericht

FLÜSSIGES UND BROT

Pfifferlings-
süppchen mit
Schnittlauch
5,50

Focaccia
mit Paprika-Aioli
3,50

Bruschetta
mit Focaccia
3,50



GRÜNZEUG JE 5,00

Pfifferlinge 50g
gebraten mit
Zwiebeln



karamellierte
Mirabellen
mit Ziegenkäse

Sommersalat
mit Kirschvi-
naigrette und
gepickeltem Ge-
müse



Pfifferlings-
Pasta in Rahm
mit Frühlauch



Sommerliches
Pfannengemüse



Kidneybohnen-
Bratling
auf Pfannenge-
müse & Schnitt-
lauchschmand



Ziegenkäse auf
Edamame-
Mango Salat
und Sesam-
Majo

Champignon-
Knoblauch-
Pfanne



FISCHIGES JE 5,50

1 Matjesfilet
mit Honig-Senf-
Dillsauce

1 Matjesfilet
mit
Hausfrauensauce

1 Matjesfilet
mit
Bruschetta, ge-
kochtes Ei
und Kapern

Edamame-Mango
Salat mit
Flammlachs und
Sesam-Majo

Speisen die mit  gekennzeichnet sind, sind VEGAN

- Alle Preise in Euro inkl. 7% Umsatzsteuer und Bedienung ohne Trinkgelder –

HEIDE-HAPAS

TIERISCHES JE 6,50

Roastbeef 60g
mit Remouladensauce
und Salat

Pfifferlinge
mit Blaubeeren
und
Geflügelleber

Roastbeef mit
Focaccia;
Paprika-Aioli
und gepickelten
Roten Zwiebeln

Hähnchenbrust
an Bruschetta
und
Paprika-Aioli

SÄTTIGENDES JE 4,50

Patatas mit
Schnittlauch-
schmand



Bratkartoffeln
mit Speck und
Zwiebeln

Süßkartoffel
Pommes
mit Sesam-Majo

Ofenkartoffel
mit
Schnittlauch-
schmand



HAUPTGERICHTE ALS BAUKASTEN



RUMPSTEAK 200g mit Kräuterbutter	21,50
HÄHNCHENBRUST 200g mariniert mit Thymian und Zitrone	18,50
KNUSPERSCHNITZEL 180g vom Schwein in Pankopanade	17,00
BIG PORK SPARERIPS MIT KRUSTE 300g (ca 30 Min. Zubereitungszeit)	16,00
Jede weitere Rippe	7,00
FLAMMLACHS 180g mit Sesam-Majo	19,00

Kombiniere Deine Hauptkomponente mit den Heide-Hapas als Beilage!

HAUPTGERICHTE - BURGER

VOSSBURS VEGANER BURGER

160 g Kidney-Bohnen-Patti, Paprika Aioli, gegrilltes Gemüse,
Rucola-Frisee-Salat und gepickelte Rote Zwiebeln
im Rustico Brötchen

22,00

VOSSBUR-CRISPY CHICKEN BURGER

150g panierte Hähnchenbrust in Pankopanade,
Edamame-Mango-Salat, Rucola, Sweet Chili Sauce
und Sesam-Majo im Rustico Brötchen

22,00

VOSSBUR-BBQ-BURGER

160g Rinderpatti mit marinierten Tomaten und Zwiebeln,
BBQ-Sauce, knuspriger Bacon, Käse und Rucola-Frisée-Salat
im Rustico Brötchen

22,00

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Paniertes Schweineschnitzelchen, dazu Süßkartoffel Pommes mit Dip oder frittierte Kartoffelwürfel mit Schnittlauchschand	7,50
<u>Wimpy:</u>	Cheeseburger, dazu Süßkartoffel Pommes mit Dip oder frittierte Kartoffelwürfel mit Schnittlauchschand	8,00
<u>Mickey Mouse:</u>	Nudeln mit Tomatensauce	
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



DESSERT

UNSERE SÜßEN HAPAS...

...serviert in kleinen Gläsern! 3 Stück entspricht einer normalen Dessertportion und lassen sich natürlich auch mit den Eissorten und Toppings kombinieren!

SÜßES JE 3,00

Brombeer-
Joghurt
Crumble

Vanille Parfait
mit
karamellisierten
Mirabellen

Weißes Schoko-
ladenmousse
mit legierten
Sauerkirschen

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis
Johannisbeer-Joghurt-Eis

Schokoladeneis
Kirschsorbet



je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
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