



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! –
Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen

SUPPEN

TANGENDORFER HOCHZEITSUPPE

Fleischklößchen, Spargel und Eierstich
in einer kräftigen Fleischbrühe
8,50

CREMESÜPPCHEN VOM KÜRBIS

mit eigenen Kernen und Öl
8,00

VORSPEISEN

KLEINES ZANDERFILET

-auf der Haut gebraten-
an Sous Vide gegarter Rote Beete und Apfel-Kartoffelpüree
9,50

ROSA GEBEIZTE ENTENBRUST

auf Rotkohl-Apfelsalat dazu eine süße Senfsauce,
Feldsalatröschen und Croutons
10,50

FELDSALAT

mariniert mit Kürbiskernöl-Dressing dazu geröstete Kerne,
Sous Vide gegarter Beete und Croutons
5,50



HAUPTGÄNGE

VEGAN

CREMIGES KÜRBISRISOTTO

mit selbstgemachtem Cashewkern-Pastastreu nach Parmesan Art
und gebratene Kräuterseitlinge
21,00



FISCH

ZANDERFILET

- Auf der Haut gebratenen-
an Erbsen-Kartoffelpüree und geschwenkten Kürbis
dazu Rote Beete Schaum
26,00

GEDÄMPFTES ZANDERFILET

mit Kräutern auf cremigen Kürbisrisotto
mit selbstgemachtem Cashewkern- Pastastreu nach Parmesan Art
und gebratenen Kräuterseitlinge
26,50

FLEISCH

VERWILDERTER - TANGENDORFER MISTHAUFEN

Rehhacksteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Pferdewurstchen,
Erbsenpüree, glasierte Möhren und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu Senf
23,50

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit gebratenen Kräuterseitlingen und dunkler Jus
an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
23,50

HAUPTGÄNGE

ENTENBRUST

-rosa gebraten-
auf Apfel-Kartoffelpüree und glasiertem Sellerie
dazu Rote-Beete-Schaum und Rotwein-Preiselbeeren
31,00

REH-VARIATION

Aus hiesigen Wäldern und mit liebe zubereitet
Hacksteak, Jagdglück und rosa Rückensteak
mit hausgemachten Gewürz Rotkohl, Serviettenknödel mit Rahm,
gebratene Kräuterseitlinge und Rotweinjus
26,50

JAGDGLÜCK VOM REH 160G

Leber, Herz und Niere gebraten, abgelöscht mit kräftiger Jus
auf Apfel-Kartoffelpüree und glasiertem Sellerie
dazu Rotwein-Preiselbeeren
16,00

RUMPSTEAK 200G

an herbstlichen Kürbis-Möhren-Sellerie Gemüse,
Kartoffel-Krapfen und Kräuterrahmsauce
28,00

VOSSBUR LAND BURGER

160g Rinderpatty im knusprigen Laugenbrötchen mit Feldsalat, Rotkraut,
Essiggurke, Bacon, Käse, Röstzwiebeln und einer Süßen Senfsauce
dazu Pommes frites
23,50

ROASTBEEF 120G

Sou Vide gegarter Rinderrücken, kalt aufgeschnitten an mariniertem Feldsalat,
Rotkraut, Essiggurke, hausgemachter Remouladensauce
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
24,00

UNSERE OKTOBER EMPFEHLUNG FREILAUF HEIDJER ENTEN AUS WISTEDT

KNUSPRIGE ENTE KLASSISCH

mit hausgemachten Gewürz Rotkohl und Kartoffel-Krapfen
dazu eine kräftige dunkle Bratensauce

¼ ENTE

27,50

½ ENTE

32,00

HERBSTLICHER ENTENBRATEN

auf buntem Kürbis-Möhren-Sellerie Gemüse
dazu Serviettenknödel mit Rahm
und Bratensauce

¼ ENTE

27,00

½ ENTE

31,00

KINDERKARTE

<u>Oskar:</u>	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
<u>Dino Frühstück:</u>	Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	6,50
<u>Seppels Schmaus:</u>	Rehhacksteak auf Kartoffelpüree, Rahmsauce und Röstzwiebeln	5,00
<u>Schnorri:</u>	Du bekommst einen Teller sowie Besteck und darfst Dir bei Deinen Eltern alles stibitzen was Du magst	0,00



- Alle Preise in inkl. 19% Umsatzsteuer Getränke und 7 % Umsatzsteuer Speisen inkl. Bedienung ohne Trinkgelder! – Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen

DESSERT

PFLAUMENMOUSSE MIT WEIßER SCHOKOLADE

an Rotwein-Balsamico Sauce und Nussbiskuit

7,50

ZARTBITTER SCHOKOLADENMOUSSE

auf Quittengelee, Apfelgranite und Karamellhippe

7,50

NUSS-SCHOKOLADEN-CRUMBLE

knuspriger Nussbiskuit, Schokoladencreme
und Rotwein-Balsamico Sauce im Glas geschichtet

7,50

BAUERNHOFEIS VOM HOF LÜBBERSTEDT IN SALZHAUSEN

Vanilleeis

Schokoladeneis

Salziges Karamelleis

Maracuja-Pfirsichsorb

je Kugel 2,50

WIR EMPFEHLEN FOLGENDE TOPPINGS:

Sahne	0,80
Rotwein-Balsamico Sauce	2,00
Schokoladensauce, warm	3,50
Baileys oder 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

Weingut Werner - Rheinhessen

Bauernhofeis

Hof Lübberstedt Salzhausen

- Alle Preise in inkl. 19% Umsatzsteuer Getränke und 7 % Umsatzsteuer Speisen inkl. Bedienung ohne Trinkgelder! –
Eine Übersicht der in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie auf Wunsch gerne einsehen