GASTHOF VOSSBUR

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!

<u>Unsere Küche ist für Euch da…</u>
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

Suppen

Tangendorfer Hochzeitsuppe

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

Waldpilzcremesuppe

mit Muskatschaum
8,00

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber

an Maronenstampf und Balsamico-Preiselbeer-Jus
7,50

Gebratener Ziegenkäse

auf bunter Sous-Vide gegarter Beete, dazu Orangenfilets und Croutons
8,50

Feldsalat

mariniert mit Trüffel-Schmand-Dressing dazu frittierte Kartoffelwürfel,
Gewürz-Croutons und bunte Beete
6,00

- 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

HAUPTGÄNGE

CREMIGES MARONENRISOTTO - VEGAN

mit selbstgemachtem Cashewkern-Pastastreu nach Parmesan Art,
karamellisierte Maronen und gebratener Pilz Mix
21,00

Wahlweise dazu

ZANDERFILET - AUF DER HAUT GEBRATEN

26,50

VERWILDERTER - TANGENDORFER MISTHAUFEN

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

120G ROASTBEEF „VOM HEIMISCHEN JUNGBULLEN"

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

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit gebratenem Pilz Mix und dunkler Jus
an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
23,50

- 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

HAUPTGÄNGE

ENTENBRUST

-rosa gebraten-
glasiert mit Orange und Honig auf Kartoffelpüree,
dazu gebratener Rosenkohl und Preiselbeeren
31,00

HEIMISCHE WILD-VARIATION

Rehhacksteak, Wildschweinrückensteak und Hirschbraten
mit hausgemachten Gewürz-Rotkohl, Serviettenknödel mit Rahm, gebratene Pilze
dazu Rotweinjus und Preiselbeeren
32,00

RUMPSTEAK 200G - „DEUTSCHE FÄRSE“

auf glasiertem Rosenkohl-Sellerie-Gemüse,
dazu gebratene Pilze und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
29,00

KURZ GEBRATENE ROULADE

vom Roastbeef, klassisch gefüllt auf Kartoffelpüree,
dazu glasiertes Rosenkohl-Sellerie-Gemüse und Balsamico-Portwein-Zwiebeln
27,50

VOSSBUR‘S FILETSTEAK BURGER

150g Rinderfiletsteak gebraten und in Tranchen geschnitten,
im Briochebrötchen mit Feldsalat und Trüffel-Schmand-Dressing,
gehobelter Parmesan und Balsamico-Portwein-Zwiebeln
dazu Pommes Frites und Dip
24,50

- 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

Winter Empfehlung

Freilauf Heidjer Enten aus Wistedt

Knusprige Ente Klassisch

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

¼ Ente

27,50

½ Ente

32,00

Grünkohl

mit Röstkartoffeln und Senf
16,00

Wahlweise dazu

Rinderkohlwurst 60g

7,50

Bregenwurst 150g

8,80

Lüneburger Kräuterbraten 100g

7,50

Kassler 100g

7,50

- 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

KINDERKARTE

Oskar:	Pfannkuchen mit Apfelmus und Obst	5,00
Dino Frühstück:	Schweineschnitzel mit Pommes und Ketchup	6,50
Seppels Schmaus:	Rehhacksteak auf Kartoffelpüree, Rahmsauce und Röstzwiebeln	5,00
Schnorri:	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

Bratapfel Strudel

Apfelsorbet mit Zimt und karamellisierten Haselnüssen
dazu Sabayou, Rum-Rosinen und Blätterteig
6,50

Baileys-Haselnuss-Parfait

mit Sauerkirschsauce
5,00

Dunkles Schokoladenmousse

auf Vanillesauce, dazu gebrannte Mandelhippe
6,00

Apfelbeignets

gebackener Apfelring im Bierteig in Zimt und Zucker gewälzt,
dazu Vanilleeis mit Sahne
5,50

Bauernhofeis vom Hof Lübberstedt in Salzhausen

Vanilleeis
Schokoladeneis
Apfelsorbet mit Zimt und karamellisierten Haselnüssen
Maracuja-Pfirsichsorbet
je Kugel 2,50

Wir empfehlen folgende Toppings:

Sahne	0,80
Heiße Himbeeren	2,00
Schokoladensauce, warm	3,50
Baileys oder Eierlikör im Schokobecher	2,50
Bunte Schokolinsen	0,70

- 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

Weitere Leckereien findet ihr in unserer Dessertkarte 😊

UNSERE LIEFERANTEN

Wildschwein, Reh,	Jagdpächter H.-H. Fürst, Reppenstedt & Torben Niehoff, Tangendorf Revier: Tangendorf
Heidschnucke	Hermann Meyer, Behringen
Bio-Galloway	Münchhof, Jork Altes Land
Gänse & Enten Oktober – Januar	Geflügelhof Nordheide – Schwerk, Wistedt
Marmeladen	**Rosemarie Niehoff Gasthof Vossbur**
Kartoffeln	Torben Niehoff, 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