

VOSHÖVEL KLASSIKER

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse auf Apfel-Quittenkompott ^{A,G} 
mit Wintersalat, Walnuss und Rübenkraut 16 €

Räucherlachsforelle aus dem bergischen Land ^{D,G,N,L}
mit Meerrettichcreme, grünem Salat und Kartoffelrösti 18 €

Roastbeef in Scheiben ^{C,G,M}
mit Sauce Remoulade und niederrheinischem Kartoffelsalat 19 €

Suppe

Voshöveler Rindfleischsuppe ^{F, L, M, O}
mit Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl 10 €

Cremige Kürbissuppe ^{G,L,O} 
mit gerösteten Kernen und eigenem Öl 12 €

Hauptgerichte

Voshövel Krüstchen in der Pfanne gebacken ^{A,C,L,O}
mit Spiegelei, Schmorzwiebeln, Wintergemüse, kleinem Beilagensalat und Bratkartoffeln 26 €

24 Std. gegarte Kalbsbäckchen ^{O,F,G}
mit dunkler Traubenjus, Rahmwirsing und Kartoffelpüree 30 €

Gebratene Hähnchenbrust ^{A,M,L,O}
mit Zupfsalat, Hausdressing und grüner Sauce 19 €

Medaillon vom Bachsaibling ^{A,D,G,O}
mit cremiger Senfsauce und Kartoffel-Gurkensalat 30 €

Himmel & Ääd ^{A,C,G,L,O} 
mit Semmelschnitte, Pilzragout und Zwiebeln 19 €

Dessert

Unsere Herrencreme ^{C,G,H,O} 
Das Original 9 €

Kaffee-Crème-brûlée ^{A,C,G} 
mit Blutorangensorbet und Birnenkompott 12 €

Landkäse vom heimischen Bio-Bauern ^{A,G,H,N} 
mit selbstgemachtem Früchtebrot und Fruchtsenf 14 €



Vegane Alternativen sind auf Anfrage möglich. Unser Serviceteam berät Euch gerne.