

VOSHÖVEL KLASSIKER

Vorspeisen

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

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

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

Suppe

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

Kaltes, cremiges Gurkensüppchen ^{A,G,O,P}  12 €
mit Dillöl und Radieschenbrot

Hauptgerichte

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

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

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

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

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

Dessert

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

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

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



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