

Herzlich Willkommen

Der Ursprung der Gastronomie des Voshövels ist genau hier entstanden.
Im Außenbereich wurden die Pferde angeleint, es gab Bier, Schnittchen und Korn für Durchreisende.
Über die Jahre hat sich die **Wirtschaft** als Ausflugslokal etabliert.

Seit kurzem kehren wir hier zurück zu unseren Wurzeln. Regionale Speisen,
niederrheinische Rezepte, und beste Zutaten in gemütlicher, launiger Atmosphäre.

Schön, dass Ihr bei uns seid.





Wein

2024 // Blanc de Noir

Seckinger / Pfalz / Deutschland

2024 // Silvaner Alte Reben

Zenthof Luckert / Franken / Deutschland

2023 // Quinta Apolonia Verdejo

Belondrade / Castilla y Leon / Spanien

2022 // Bourgogne Chardonnay

Domaine Arlaud / Burgund / Frankreich

2024 // Ton & Mergel Weissburgunder

Weingut Tement / Steiermark / Österreich

2024 // Dalis Rose

Endrizzi / Trentino / Italien

Empfehlung



0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
0,20l	11,00 €	0,75l	40,00 €
0,20l	12,50 €	0,75l	45,00 €
0,20l	16,00 €	0,75l	60,00 €
0,20l	12,50 €	0,75l	45,00 €
0,20l	9,50 €	0,75l	32,00 €



Wein

Empfehlung



2022 // Ancestral Spätburgunder

Karsten Peter / Pfalz / Deutschland

0,20l

10,00 €

0,75l

35,00 €

2017 // Viña Cubillo Tinto Crianza

Bodegas López de Heredia / Rioja / Spanien

0,20l

16,00 €

0,75l

60,00 €

2022 // Côtes du Rhône Selection

Château de Saint Cosme / Rhône / Frankreich

0,20l

10,50 €

0,75l

36,00 €

2022 // Herdade do Rocim Tinto

Herdade do Rocim / Alentejo / Portugal

0,20l

12,50 €

0,75l

45,00 €

2019 // Blaufränkisch

Weingut Heinrich / Burgenland / Österreich

0,20l

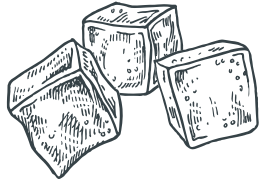
12,50 €

0,75l

44,00 €

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.

Sprecht uns für weitere Flaschenweine einfach an. Wir beraten Euch gerne.



Empfehlung

Aperitive

Bratapfel on the Rocks Amaretto, Karamellsirup, naturtrüber Saft	0,2l	9,00 €
Red Fall Apfelsaft, Cranberrysaft, Mandelsirup, Myers Rum	0,2l	10,00 €
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	6,50 €

Digestive aus dem Hause Gasse

Kakao mit Nuss	2 cl	4,50 €
Williams mit Honig	2 cl	4,50 €
Sasse Sechser	2 cl	4,50 €
Lagerkorn	2 cl	4,50 €
Atlantic Finish	2 cl	11,00 €
Cigar Special	2 cl	9,00 €



Bierauswahl

Vom Fass

Voshövel Bio-Pils 	0,25l	3,60 €
	0,4l	5,00 €
Bitburger Pils	0,25l	3,10 €
	0,4l	4,50 €
Zötler 1447 Kellerbier, naturtrüb	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,90 €
Füchschen Alt	0,25l	3,90 €
Mühlen Kölsch	0,25l	3,20 €

Besondere Biere, handverlesen vom Biersommelier

Fuchsteufelswuid, Hoppebräu / DE // fruchtig & spritzig	0,33l	7,50 €
Fructus, Lupulus / BE // fruchtig & würzig	0,33l	8,50 €
Scotch Ale, Tennen's / SCO // intensiv & karamellig	0,33l	9,00 €
Nut Brown Ale, Samuel Smith / ENG // malzig & nussig	0,335l	10,50 €

Empfehlung

The most illegal beer, Muschicraft	0,33l	8,50 €
Ein Pale Ale mit Charakter: exotisch-würzig & rebellisch, denn es verstößt in der Produktion gegen Gesetze in über 50 Ländern – nur, weil Frauen es herstellen.		

Vorspeisen und Guppen

Carpaccio vom heimischen Reh ^{G, F, O}

mit Dattelbalsamico, Miso, Rucola und Parmesan

19 €

Knusprige Ochsenkroquette mit Trüffelmayo, ^{A, C, G, L, O}

cremigen Salatherzen und roten Essigzwiebeln

19 €

Räucherlachs mit Kartoffelrösti ^{D, N, G, L}

mit Meerrettichcreme und Feldsalat

18 €

Geräucherter Kabeljau auf Rote Bete Carpaccio ^{D, G}

mit Meerrettichcreme und grünem Apfel

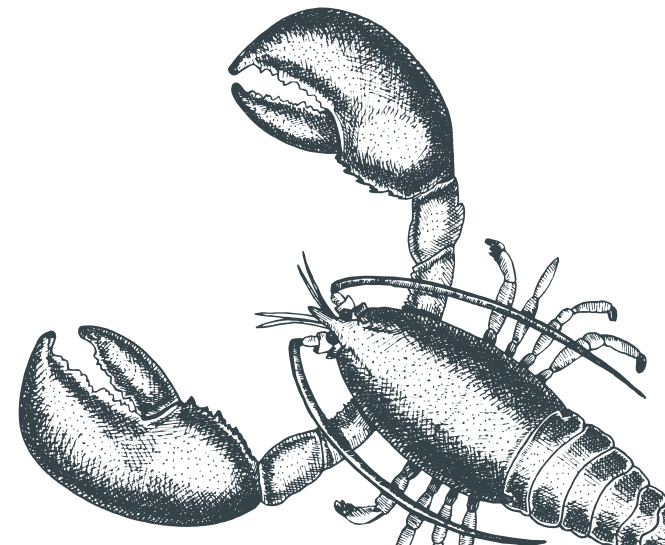
19 €



Cremiger Ziegenkäse ^{G, C, O, H}

mit Cassisfeige, Feldsalat und Gewürzwalnüssen

16 €



Vorspeisen und Suppen



Rote Betschaum mit pochiertem Landei ^{C, G, A}
und Kartoffelcroutons

12 €

Maronenschaumsüppchen ^{A, G, L, O}
mit Sellerie und Portweinzwiebeln

12 €

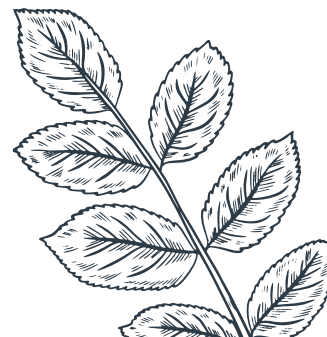
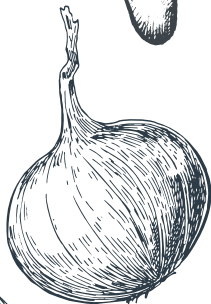
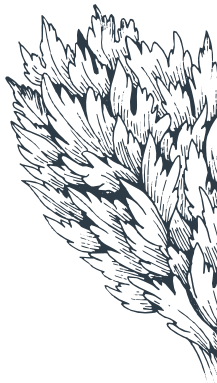
Rindfleischsuppe ^{F, L, M, O}
mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich

10 €



Cremiges Kürbisrisotto ^{G, O}
mit gebratenen Artischocken und Salatherzen

14 €



Hauptgerichte

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

19 €

Gebratenes Zandermedaillon aus dem Grevelinger Meer ^{D, G, E, F, O, L}
mit Kürbisstampf, gebratenem Pak Choi und Hummerschaum

32 €

Gratininierte Lachsforelle unter der Dillkruste ^{A, D, G, O}
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Sauerrahm beurre blanc
und grünem Apfelessig

30 €



Gebratenes Blumenkohlsteak ^{A, C, G, L}
mit Oliven, Kapern, Parmesan, Petersilienpesto und Kartoffelpüree

16 €



Hauptgerichte

Oldenburger Entenkeule aus dem Ofen ^{O, G, C, L, F}

mit Cassisrotkraut, Maronen und Kartoffelknödel

28 €

In Madeira geschmorte Kalbsbäckchen ^{O, F, G}

mit Speckwirsing, Steinchampignons und Kartoffelpüree

30 €

Unser Krüstchenschnitzel ^{A, C, L, O}

mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

26 €

Rheinischer Senfrostbraten vom Weiderind ^{O, M, G, L}

mit Thymianjus, Speckbohnen und Kräuterkartoffelpüree

36 €





Zum Abschluss



Unsere Herrencreme ^{A, G, H}

9 €

mit karamellisierten Mandeln, Rum und geraspelter Schokolade

Geeister Kaiserschmarrn ^{C, E, G, H, O}

12 €

mit Zwetschgenröster und Haselnusskrokant

Pekannuss-Brownie ^{A, C, E, H}

12 €

mit Karamellganache und Mandarinsorbet



Käseauswahl aus Dingden ^{A, G, H, N}

14 €

mit Früchteconfit und Früchtebrot

