

# 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

# Empfehlung



		0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
•	<b>2024 // Blanc de Noir</b> Seckinger / Pfalz / Deutschland				
	<b>2024 // Silvaner Alte Reben</b> Zenthof Luckert / Franken / Deutschland	0,20l	11,00 €	0,75l	40,00 €
	<b>2023 // Quinta Apolonia Verdejo</b> Belondrade / Castilla y Leon / Spanien	0,20l	12,50 €	0,75l	45,00 €
	<b>2022 // Bourgogne Chardonnay</b> Domaine Arlaud / Burgund / Frankreich	0,20l	16,00 €	0,75l	60,00 €
	<b>2024 // Ton &amp; Mergel Weissburgunder</b> Weingut Tement / Steiermark / Österreich	0,20l	12,50 €	0,75l	45,00 €
	<b>2024 // Dalis Rose</b> Endrizzi / Trentino / Italien	0,20l	9,50 €	0,75l	32,00 €



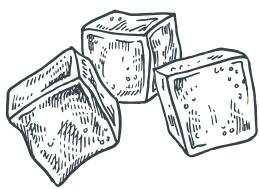
## Wein

# Empfehlung



<b>2022 // Ancestral Spätburgunder</b> Karsten Peter / Pfalz / Deutschland	0,20l	10,00 €	0,75l	35,00 €
<b>2017 // Viña Cubillo Tinto Crianza</b> Bodegas López de Heredia / Rioja / Spanien	0,20l	16,00 €	0,75l	60,00 €
<b>2022 // Côtes du Rhône Selection</b> Château de Saint Cosme / Rhône / Frankreich	0,20l	10,50 €	0,75l	36,00 €
<b>2022 // Herdade do Rocim Tinto</b> Herdade do Rocim / Alentejo / Portugal	0,20l	12,50 €	0,75l	45,00 €
<b>2019 // Blaufränkisch</b> 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

## Aperitif

Bratapfel on the Rocks	Amaretto, Karamellsirup, naturtrüber Saft	0,2l	9,00 €
Red Fall	Apfelsaft, Cranberryensaft, 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, Tennet'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 Suppen

Carpaccio vom heimischen Reh G, F, O

mit Dattelbalsamico, Miso, Rucola und Parmesan

19 €

Knusprige Ochsenkrokette 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

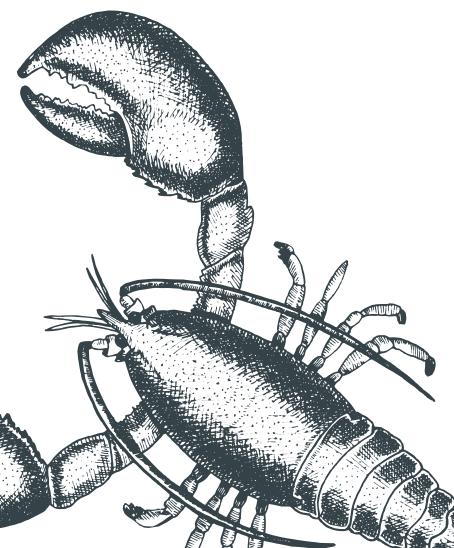
19 €



Cremiger Ziegenkäse G, C, O, H

mit Cassisfeige, Feldsalat und Gewürzwalnüssen

16 €



## Vorspeisen und Suppen



Rote Beteschaum mit pochiertem Landei C, G, A  
und Kartoffelcroutons

12 €

Maronenschaumsüppchen A, G, L, O  
mit Sellerie und Portweinzwiebeln

12 €

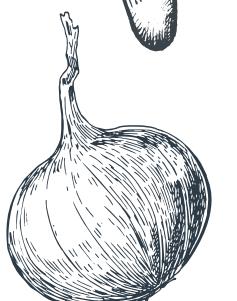
Rindfleischsuppe F, L, M, O  
mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich

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 €

**Gratinierte 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

mit karamellisierten Mandeln, Rum und geraspelter Schokolade

9 €

**Geeister Kaiserschmarrn** C, E, G, H, O

mit Zwetschgenröster und Haselnusskrokant

12 €

**Pekanuss-Brownie** A, C, E, H

mit Karamellganache und Mandarinensorbet

12 €



**Käseauswahl aus Dingden** A, G, H, N

mit Früchteconfit und Früchtebrot

14 €

