

Herzlich Willkommen

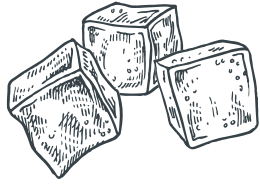
Der Ursprung der Gastronomie des Voshövels ist genau hier entstanden.
Im Außenbereich wurden die Pferde angeleint, es gab Bier, Schnittchen und Korn für Durchreisende.
Über die Jahre hat sich die **Wirtschaft** als Ausflugslokal etabliert.

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

Schön, dass Sie bei uns sind.

Haben Sie unser
Menü
im Einleger
schon entdeckt?





Empfehlung

Aperitife

Gin Summer Voshövel Dzin / Limettensaft/ Johannisbeersaft/ Bitter Lemon	0,2l	9,50 €
Lillet Fizz Lillet / Holunderblütensirup / Wasser	0,2l	8,50 €
Zero Spritz Zero Spritz Blutorange von Ehringhausen / TonicWater // <i>alkoholfrei</i>	0,2l	8,00 €
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	6,50 €

Digestife 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 €



Wein

2023 // Blanc de Noir

Seckinger / Pfalz / Deutschland

2024 // Sauvignon Blanc

Sattlerhof / Südsteiermark / Österreich

2023 // Grauburgunder Reserve

Stefan Bietighöfer / Pfalz / Deutschland

2023 // Etna Bianco

Terre Nerre / Sizilien / Italien

2024 // Dalis Rose

Endrizzi / Trentino / Italien

2022 // Gamay Noir

Chateau Thivin / Beaujolais / Frankreich

2022 // Colors

Cervoles Celler / Costers de Segre / Spanien

2021 // Saboteur Red

Luddite / Walkerbay / Südafrika

Empfehlung



0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
0,20l	11,00 €	0,75l	38,00 €
0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
0,20l	12,50 €	0,75l	44,00 €
0,20l	9,50 €	0,75l	32,00 €
0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
0,20l	10,00 €	0,75l	35,00 €
0,20l	12,50 €	0,75l	44,00 €

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.

Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine einfach an. Wir beraten Sie gerne.



Bierauswahl

Vom Fass

Voshövel Bio-Pils 	0,25l	3,50 €
	0,4l	4,90 €
Bitburger Pils	0,25l	2,90 €
	0,4l	4,30 €
Zötler Hefeweizen hell	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,70 €
Zötler 1447 Kellerbier, naturtrüb	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,70 €
Füchschen Alt	0,25l	3,80 €
Mühlen Kölsch	0,25l	3,00 €

Besondere Biere, handverlesen vom Biersommelier

Fuchsteufelswuid, Hoppebräu / DE // fruchtig & spritzig	0,33l	7,50 €
Bayerisch Ale 2, Riegele x Sierra Nevada / DE / USA // frisch & schlank	0,33l	8,00 €
Kaiserweisse 2025, Tyrell Braukunstatelier  / DE // malzig & lebendig	0,1l	7,00 €
	0,75l	44,00 €
Organic Apricot, Samuel Smith / ENG // süß & aromatisch	0,335l	9,50 €

Gomerempfehlung

Vagabund IPA	0,33l	7,00 €
Ein fruchtiges IPA mit Mango- und tropischen Aromen, dezent bitter und perfekt für einen langen Abend.		

Vorspeisen und Suppen

Rindfleischsuppe ^{A, C, G, L}

mit Markklößchen, Grießnocken und kleinem Gemüse

10 €



Pfifferlingsschaumsuppe ^{A, C, G, L}

mit jungem Lauch und Apfel-Zwiebelravioli

12 €

Hummerschaumsuppe ^{B, D, G, L}

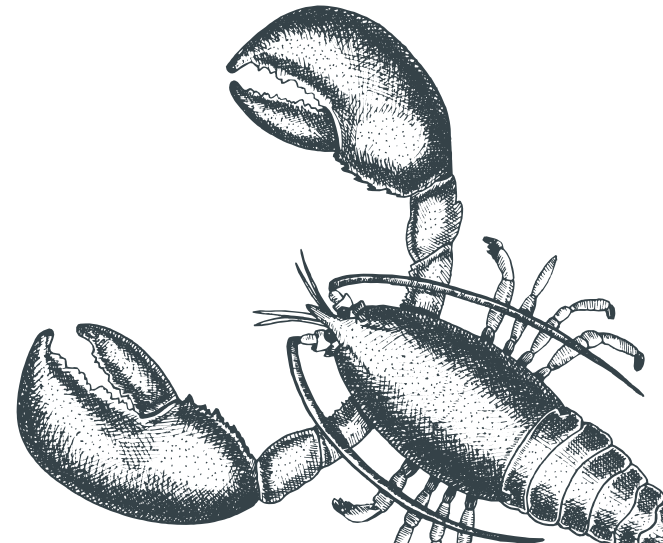
mit geröstetem Blumenkohl, Erbsen und Estragon

14 €

Zweierlei vom holländischen Matjes "Ernte 2025" ^{A, C, D, G, L, M}

Gebacken & Tatar, mit Radieschen-Apfelsalat und Bratkartoffeln

18 €



Vorspeisen und Suppen



Terrine von Ziegenkäse und Trockenfrüchten ^{G, H}
mit Rucolasalat, Oliventapenade und Tomatenpesto

17 €

Gebackene Ochsenkrokette mit Trüffelmayo, ^{A, C, G, L, M}
cremigen Salatherzen und roten Essigzwiebeln

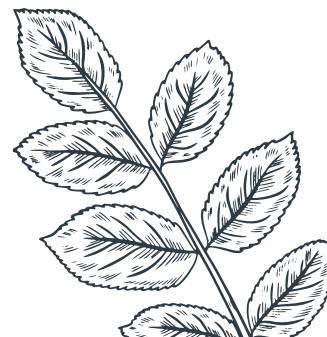
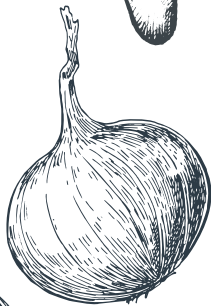
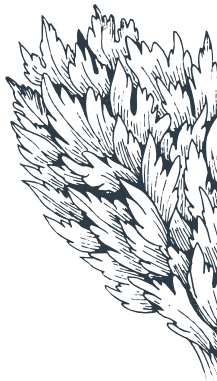
18 €

Mariniertes Lachsforellencarpaccio ^{D, G, M}
mit Limetten-Estragoncreme und gebackenen Kapern

18 €

Scheiben vom Kalbstafelspitz ^{G, H, M}
mit marinierten Pfifferlingen, Pesto und fermentiertem Knoblauch

19 €



Hauptgerichte

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

19 €



Cremiges Tomatenrisotto ^{G, L}
mit gebratenen Artischocken
und Pfifferlingen

als Vorspeise - 14 €

als Hauptgericht - 22 €

Rheinischer Kartoffelkuchen "Potthucke" ^{A, G, C}
mit Apfelkompott und
feiner Leberwurst

als Vorspeise - 12 €

als Hauptgericht - 19 €

**Gebratenes Zandermedaillon aus
dem Grevelinger Meer** ^{A, D, G, L}
mit Safran-Bohnen-Cassoulette und Roggenbrotcroûtons

32 €

Unser Krüstchenschnitzel ^{A, C, G, M, L, O}
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und
grünem Beilagensalat

26 €

**Unsere Boulliabaisse mit Edelfischen
und gebratenen Garnelen,** ^{A, B, D, G, L, M, R}
Greyerzer Käse, Sauce Rouille und Olivenbaquette

30 €



Hauptgerichte



Gebratenes Blumenkohlsteak mit Sauce Hollandaise, ^{A, C, G, L}

16 €

Kartoffelcroûtons, Petersilienpesto und Kräutersalat



Cremiger Zwiebelkuchen ^{A, C, G}

18 €

mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salat

Brust vom Landhähnchen aus Dingden ^{G, L, M}

26 €

mit Balsamicojus, Aprikosen, Pfifferlingen und Parmesan-Kartoffelpüree

Niederrheinischer Sauerbraten vom Weiderind ^{A, C, G, L}

28 €

mit Apfelrotkohl und Rheinischem Schwarzbrotlauf

In Madeira geschmorte Kalbsbäckchen, ^{G, L, M}

30 €

mit eigener Jus, Sommerwirsing, Pfifferlingen und Sahne-Kartoffelpüree

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten ^{G, L, M}

mit Remouladensauce, Vossi-Gewürzgurken
und Bratkartoffeln

als Vorspeise - 19 €

als Hauptgericht - 28 €





Zum Abschluss



Käseauswahl aus Dingden ^{A, G, H, N}
mit Früchteconfit und Früchtebrot

14 €



Joghurt-Zitronen-Mohnmousse ^{C, E, G, N}
mit Aprikosen, Schokoladensorbet und Rosmarin-Crumble

12 €



Unsere Herrencreme ^{A, G, H}
mit karamellisierten Mandeln, Rum und geraspelter Schokolade

9 €

