

# Herzlich Willkommen

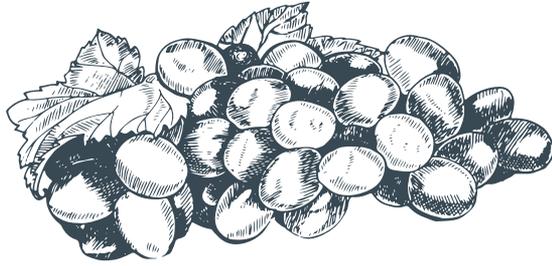
Der Ursprung der Gastronomie des Voshövels ist genau hier entstanden. Im Außenbereich wurden die Pferde angeleint, es gab Bier, Schnittchen und Korn für Durchreisende. Über die Jahre hat sich die **Wirtschaft** als Ausflugslokal etabliert.

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?





## Wein

### 2023 // Blanc de Noir

Seckinger / Pfalz / Deutschland

### 2024 // Sauvignon Blanc

Sattlerhof / Südsteiermark / Österreich

### 2024 // Grauburgunder Mühlhofen

Stefan Bietighöfer / Pfalz / Deutschland

### 2023 // Quinta Apolonia

Belondrade / Castilla y Leon / Spanien

### 2024 // Dalis Rose

Endrizzi / Trentino / Italien

### 2022 // Gamay Noir

Chateau Thivin / Beaujolais / Frankreich

### 2022 // Colors

Cerveles Celler / Costers de Segre / Spanien

### 2021 // Saboteur Red

Luddite / Walkerbay / Südafrika

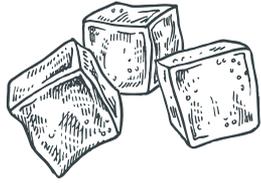
# Empfehlung



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	45,00 €
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.



# Empfehlung

## Aperitife

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

## Digestife aus dem Hause Gasse

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



# 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 €

## Gommerempfehlung

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

## Vorspeisen und Guppen

### Rindfleischsuppe <sup>A, C, G, L</sup>

mit Markklößchen, Grießnocken und kleinem Gemüse

10 €



### Pfifferlingsschaumsuppe <sup>A, C, G, L</sup>

mit jungem Lauch und Apfel-Zwiebelravioli

12 €

### Hummerschaumsuppe <sup>B, D, G, L</sup>

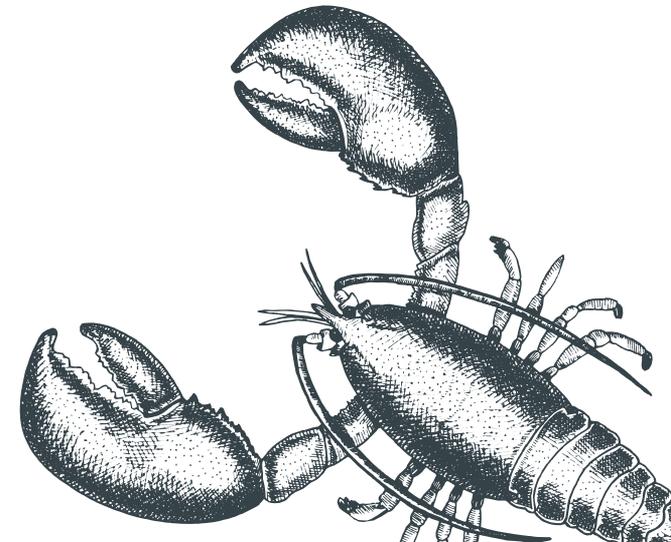
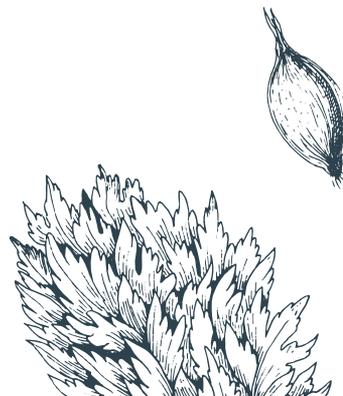
mit geröstetem Blumenkohl, Erbsen und Estragon

14 €

### Zweierlei vom holländischen Matjes "Ernte 2025" <sup>A, C, D, G, L, M</sup>

Gebacken & Tatar, mit Radieschen-Apfelsalat und Bratkartoffeln

18 €



## Vorspeisen und Guppen



**Terrine von Ziegenkäse und Trockenfrüchten** <sup>G,H</sup>  
mit Rucolasalat, Oliventapenade und Tomatenpesto

17 €

**Gebackene Ochkrokette mit Trüffelmayo,** <sup>A, C, G, L, M</sup>  
cremigen Salatherzen und roten Essigzwiebeln

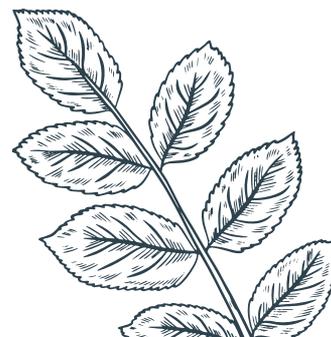
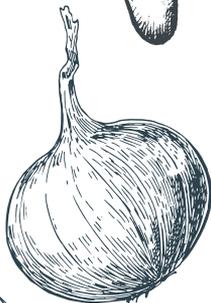
18 €

**Mariniertes Lachsforellencarpaccio** <sup>D, G, M</sup>  
mit Limetten-Estragoncreme und gebackenen Kapern

18 €

**Scheiben vom Kalbstafelspitz** <sup>G, H, M</sup>  
mit marinierten Pfifferlingen, Pesto und fermentiertem Knoblauch

19 €



# Hauptgerichte

**Gebratene Hähnchenbrust mit Zupfsalat,** <sup>O, M, L, A</sup>  
unserem Hausdressing und grüner Sauce

19 €



**Cremiges Tomatenrisotto** <sup>G, L</sup>  
mit gebratenen Artischocken  
und Pfifferlingen

als Vorspeise - 14 €  
als Hauptgericht - 22 €

**Rheinischer Kartoffelkuchen "Potthucke"** <sup>A, G, C</sup>  
mit Apfelkompott und  
feiner Leberwurst

als Vorspeise - 12 €  
als Hauptgericht - 19 €

**Gebratenes Zandermedaillon aus  
dem Grevelinger Meer** <sup>A, D, G, L</sup>  
mit Safran-Bohnen-Cassoulette und Roggenbrotcroûtons

32 €

**Unser Krüstchenschnitzel** <sup>A, C, G, M, L, O</sup>  
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und  
grünem Beilagensalat

26 €

**Unsere Boulliabaisse mit Edelfischen  
und gebratenen Garnelen,** <sup>A, B, D, G, L, M, R</sup>  
Greyerzer Käse, Sauce Rouille und Olivenbaquette

30 €



# Hauptgerichte

vegan  
möglich



**Gebratenes Blumenkohlsteak mit Sauce Hollandaise,** <sup>A, C, G, L</sup> 16 €  
mit Oliven, Kapern, Parmesan, Petersilienpesto und Kartoffelpüree

vegetarisch  
möglich

**Cremiger Zwiebelkuchen** <sup>A, C, G</sup> 18 €  
mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salat

**Brust vom Landhähnchen aus Dingden** <sup>G, L, M</sup> 26 €  
mit Balsamicojus, Aprikosen, Pfifferlingen und Parmesan-Kartoffelpüree

**Niederrheinischer Sauerbraten vom Weiderind** <sup>A, C, G, L</sup> 28 €  
mit Apfelrotkohl und Rheinischem Schwarzbrotlauf

**In Madeira geschmorte Kalbsbäckchen,** <sup>G, L, M</sup> 30 €  
mit eigener Jus, Sommerwirsing, Pfifferlingen und Sahne-Kartoffelpüree

**Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten** <sup>G, L, M</sup>  
mit Remouladensauce, Vossi-Gewürzgurken  
und Bratkartoffeln

als Vorspeise - 19 €  
als Hauptgericht - 28 €





## Zum Abschluss



**Käseauswahl aus Dingden** <sup>A, G, H, N</sup>  
mit Früchteconfit und Fruchtbrot

14 €



**Joghurt-Zitronen-Mohnmousse** <sup>C, E, G, N</sup>  
mit Aprikosen, Schokoladensorbet und Rosmarin-Crumble

12 €



**Unsere Herrencreme** <sup>A, G, H</sup>  
mit karamellisierten Mandeln, Rum und geraspelter Schokolade

9 €

