

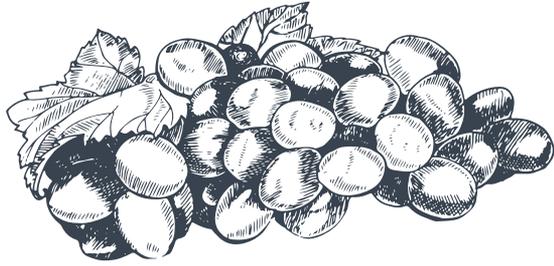
# Herzlich Willkommen

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.*





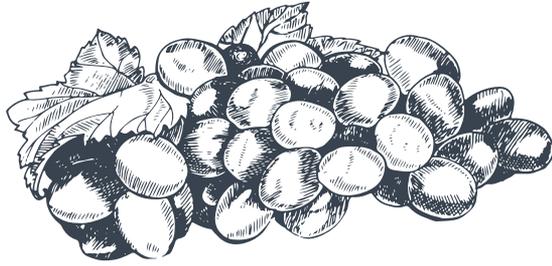
## Wein

- 2024 // Blanc de Noir**  
Seckinger / Pfalz / Deutschland
- 2024 // Silvaner Alte Reben**  
Zenthof Luckert / Franken / Deutschland
- 2023 // Quinta Apolonia Verdejo**  
Belondrade / Castilla y Leon / Spanien
- 2023 // Macon "Scritch" 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

**2022 // Ancestral Spätburgunder**  
Karsten Peter / Pfalz / Deutschland

**2017 // Viña Cubillo Tinto Crianza**  
Bodegas López de Heredia / Rioja / Spanien

**2022 // Côtes du Rhône Selection**  
Château de Saint Cosme / Rhône / Frankreich

**2022 // Herdade do Rocim Tinto**  
Herdade do Rocim / Alentejo / Portugal

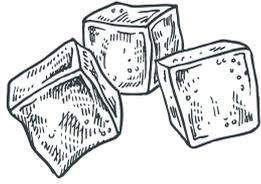
**2019 // Blaufränkisch**  
Weingut Heinrich / Burgenland / Österreich

# Empfehlung



0,20l	10,00 €	0,75l	35,00 €
0,20l	16,00 €	0,75l	60,00 €
0,20l	10,50 €	0,75l	36,00 €
0,20l	12,50 €	0,75l	45,00 €
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

## Aperitive

<b>Bratapfel on the Rocks</b> Amaretto, Karamellsirup, naturtrüber Saft	0,2l	9,00 €
<b>Red Fall</b> Apfelsaft, Cranberrysaft, Mandelsirup, Myers Rum	0,2l	10,00 €
<b>Dämmerherbst</b> Maracujasaft, Blutorange Alkoholfrei von Ehringhausen, Zitronensaft, Karamellsirup, Mandelsirup, Eiweiß, Bourbon, Cointreau	0,1l	11,00 €
<b>Dämmerherbst</b> Maracujasaft, Blutorange Alkoholfrei von Ehringhausen, Zitronensaft, Karamellsirup, Mandelsirup, Eiweiß // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	8,50 €
<b>Van Nahmen Fruchtsecco</b> Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	6,50 €

## Digestive 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

**Carpaccio vom heimischen Reh** <sup>G, F, O</sup> 19 €  
mit Dattelbalsamico, Miso, Rucola und Parmesan

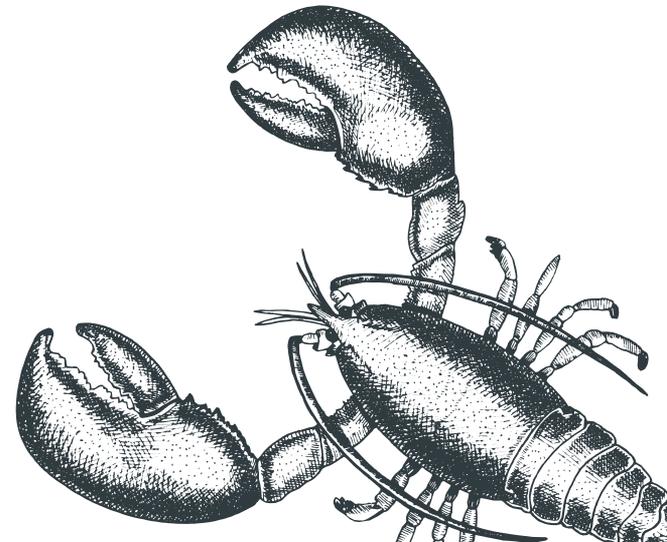
**Knusprige Ochsenkrokette mit Trüffelmayo,** <sup>A, C, G, L, O</sup> 19 €  
cremigen Salatherzen und roten Essigzwiebeln

**Ceviche von der Lachsforelle** <sup>D, N, G, L</sup> 18 €  
mit Passionsfrucht-Tigermilch, Salatherzen und Sesamöl

**Geräucherter Kabeljau auf Rote Bete Carpaccio** <sup>D, G</sup> 19 €  
mit Meerrettichcreme und grünem Apfel



**Cremiger Ziegenkäse** <sup>G, C, O, H</sup> 16 €  
mit Cassisfeige, Feldsalat und Gewürzwalnüssen



## Vorspeisen und Guppen



**Rote Betschaum mit pochiertem Landei** <sup>C, G, A</sup>  
und Kartoffelcroutons

12 €

**Hummerschaumsüppchen** <sup>B, D, G, F, L, O</sup>  
mit geröstetem Blumenkohl, Erbsen und Estragon

12 €

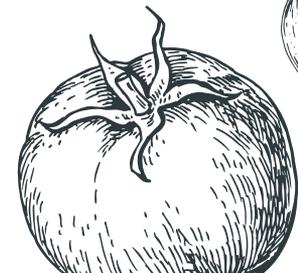
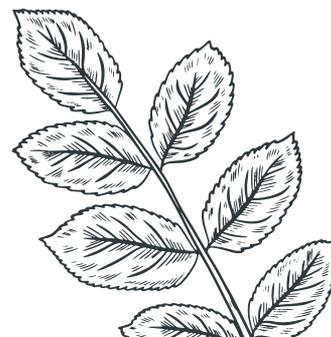
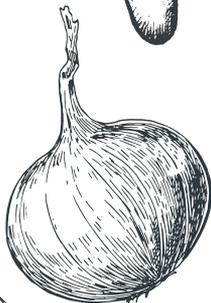
**Rindfleischsuppe** <sup>F, L, M, O</sup>  
mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich

10 €



**Cremiges Kürbisrisotto** <sup>G, O</sup>  
mit gebratenen Artischocken und Salatherzen

14 €



# Hauptgerichte

**Gebratene Hähnchenbrust mit Zupfsalat**, <sup>O, M, L, A</sup> 19 €  
unserem Hausdressing und grüner Sauce

**Gebratenes Zandermedaillon aus dem Grevelinger Meer** <sup>D, G, E, F, O</sup> 32 €  
mit Kürbis-Erdnussstampf, Baby-Pak Choy und Kokos-Currysud



**Gratininierte Lachsforelle unter der Dillkruste** <sup>A, D, G, O</sup> 30 €  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Sauerrahm beurre blanc  
und grünem Apfelessig



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

**Cremige Kürbistarte** <sup>A, C, G, O</sup> 18 €  
mit kleinem Salat und Sauce Hollandaise



## Hauptgerichte

- Brust vom Landhähnchen aus Dingden** <sup>O, G, C, L, F</sup> 28 €  
mit Balsamicojus, Süßkartoffelpüree, Caesarsalat und Sauce Bearnaise
- In Madeira geschmorte Kalbsbäckchen** <sup>O, F, G</sup> 30 €  
mit Speckwirsing, Steinchampignons und Kartoffelpüree
- Unser Krüstchenschnitzel** <sup>A, C, L, O</sup> 26 €  
mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln
- Rheinischer Senfrostbraten vom Weiderind** <sup>O, M, G, L</sup> 36 €  
mit Thymianjus, Speckbohnen und Kräuterkartoffelpüree





## Zum Abschluss



### **Unsere Herrencreme** <sup>A, G, H</sup>

mit karamellisierten Mandeln, Rum und geraspelter Schokolade

9 €

### **Geeister Kaiserschmarrn** <sup>C, E, G, H, O</sup>

mit Zwetschgenröster und Haselnusskrokant

12 €

### **Nusstarte** <sup>A, C, E, H</sup>

mit Mandarinen Sorbet und Apfelcreme

10 €



### **Käseauswahl aus Dingden** <sup>A, G, H, N</sup>

mit Früchteconfit und Fruchtbrot

14 €

