

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

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

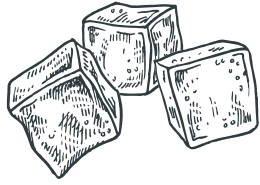
12,50 €

0,75l

44,00 €

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.

Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine einfach an. Wir beraten Sie 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 €
Dämmerherbst Maracujasaft, Blutorange Alkoholfrei von Ehringhausen, Zitronensaft, Karamellsirup, Mandelsirup, Eiweiß, Bourbon, Cointreau	0,1l	11,00 €
Dämmerherbst Maracujasaft, Blutorange Alkoholfrei von Ehringhausen, Zitronensaft, Karamellsirup, Mandelsirup, Eiweiß // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	8,50 €
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	3,50 €
	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 Guppen

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 €

Ceviche von der Lachsforelle ^{D, N, G, L}

mit Passionsfrucht-Tigermilch, Salatherzen und Sesamöl

18 €

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

mit Meerrettichcreme und grünem Apfel

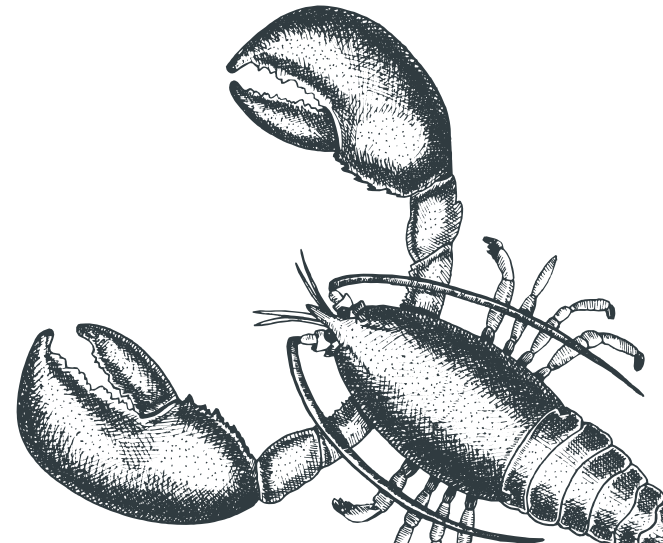
19 €



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 €

Hummerschaumsüppchen ^{B, D, G, F, L, O}
mit geröstetem Blumenkohl, Erbsen und Estragon

12 €

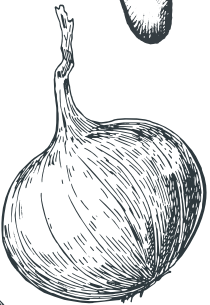
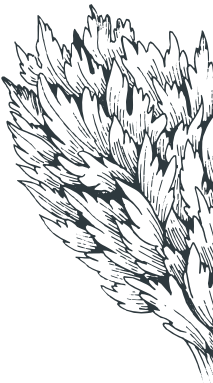
Rindfleischsuppe ^{F, L, M, O}
mit Markklößchen, Blumenkohl und Eierstich

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}
mit Kürbis-Erdnussstampf, Baby-Pak Choy und Kokos-Currysud

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 €



Cremige Kürbistarte ^{A, C, G, O}
mit kleinem Salat und Sauce Hollandaise

18 €



Hauptgerichte

Brust vom Landhähnchen aus Dingden ^{O, G, C, L, F} 28 €
mit Balsamicojus, Süßkartoffelpüree, Caesarsalat und Sauce Bearnaise

In Madeira geschmorte Kalbsbäckchen ^{O, F, G} 30 €
mit Speckwirsing, Steinchampignons und Kartoffelpüree

Unser Krüstchenschnitzel ^{A, C, L, O} 26 €
mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Rheinischer Senfrostbraten vom Weiderind ^{O, M, G, L} 36 €
mit Thymianjus, Speckbohnen und Kräuterkartoffelpüree





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 €

Nusstarte A, C, E, H

mit Mandarinen Sorbet und Apfelcreme

10 €



Käseauswahl aus Dingden A, G, H, N

mit Früchteconfit und Früchtebrot

14 €

