

# 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.*



Unsere  
*Bio-Gerichte*  
haben wir für  
Sie gekennzeichnet.



# Empfehlung

## Aperitif

<b>NJU Root</b> Nju Korn fruchtig / Himbeersirup / Malzbier	0,2l	8,50 €
<b>Rosalie</b> Ramazotti Rosato / Sekt / Basilikum	0,2l	7,50 €
<b>Van Nahmen Juicy Tea</b> Rose Darjeeling Rhabarber	0,1l	7,00 €

## Getränke

<b>Zötler Heile Welt</b> Craftbeer	0,33l	3,90 €
<b>Reissdorf</b> Kölsch	0,25l	2,90 €
<b>SASSE</b> Sechser	2cl	4,50 €
<b>LIEBL</b> Wildkirsche- Chili Likör	2cl	4,80 €





# Empfehlung

## Wein



### **Grauburgunder trocken**

Weingut Burggarten / Ahr / Deutschland

0,20l 8,50€ 0,75l 29,00 €

### **Scheurebe**

Johann Baptist Schäfer / Nahe / Deutschland

0,20l 8,50€ 0,75l 29,50 €

### **Saboteur blanc**

Luddite Vineyards / Overberg Walker Bay / Südafrika

0,20l 10,50€ 0,75l 38,00 €

### **Rose Saignée**

Weingut Pflüger / Pfalz / Deutschland

0,20l 8,00€ 0,75l 28,00 €

### **Spätburgunder**

Peth Wetz / Rheinhessen / Deutschland

0,20l 8,50€ 0,75l 30,00 €

### **Remelluri Reserva 2016**

Bodegas Remelluri / Rioja / Spanien

0,20l 16,50€ 0,75l 55,00 €

### **Koenigsegg Cuvee 2015**

Schloss Halbtorn / Burgenland / Österreich

0,20l 11,50€ 0,75l 40,00 €

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.

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

# Vorspeisen und Guppen

-  **Gebackener Ziegenkäse von Dingdener Heidemilch** <sup>A, C, G</sup> 16 €  
mit Feigen, mariniertem Fenchel und Traubensalat
-  **Auberginen-Walnuss-Tatar** <sup>A, C, D, G, M, L</sup> 15 €  
mit Minze, kleinem Salat und Tomaten-Focaccia
-  **In Salzeibutter geschwenkte Süßkartoffel-Ravioli** <sup>A, C, G</sup> 19 €  
mit Ziegenmilchschaum, glasiertem Blattspinat und gerösteten Haselnüssen
- Geräucherte Lachsforelle aus dem Sauerland** <sup>D, G, M, O</sup> 17 €  
mit Kartoffelschaum, Frühlingslauch, eigenem Kaviar und Kräutercreme
- Scheiben vom gesmokten niederrheinischen Roastbeef** <sup>L, M, O</sup> 18 €  
mit Tomaten-Linsen-Vinaigrette und Kräutersalat
- Dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz** <sup>G, M</sup> 17 €  
mit Rote Bete, Meerrettich, Erbsen und Feldsalat
- Rindfleischsuppe** <sup>A, C, G, L</sup> 10 €  
mit Markklößchen, Grießnocken und kleinem Gemüse
-  **Rote Zwiebelschaumsuppe** <sup>A, G, L, M</sup> 14 €  
mit gebratener Blutwurst, Apfel, Frühlingslauch und Croûtons



# Spargelzeit



**Spargelschaumsuppe** <sup>A, C, G, L, O</sup>  
mit kleinen Gnocchis

14 €



**Spargeltarte mit Tomaten-Mozzarella-Salat** <sup>A, C, G, L, O</sup>  
mit Salzzitronencreme, getrockneten Tomaten und  
geflämmtem Olivenbrioche

16 €



**Cremiges Risotto mit weißem & grünem Spargel** <sup>C, E, L, M</sup>  
mit Spinatsalat und gegrillter Wassermelone

16 €



**Stangenspargel aus Drevenack** <sup>C, G, L, O</sup>  
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter oder Hollandaise

19 €

Bestellen Sie gerne eine weitere Beilage dazu:

in Butter ausgebackenes Schweineschnitzel vom Niederrhein <sup>A, C, G</sup> + 12 €

in Butter gebratener Kalbsrücken mit Sauce béarnaise <sup>G, L, O</sup> + 16 €

auf der Haut gebratenes Lachsforellenmedaillon <sup>D, H</sup> + 14 €

Zweierlei Schinken – roh und gekocht <sup>L, M, O, P</sup> + 12 €



**Pistazien-Eisbombe** <sup>A, C, G, H</sup>  
mit dem ersten Rhabarber und Zitronenbaiser

10 €

## Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2021 Silvaner trocken

Gutsabfüllung Juliusspital / Franken / Deutschland

0,20l

10,50 €



# Hauptgerichte

**Zupfsalat mit unserem Hausdressing** <sup>O, M, L, A</sup> 19 €

Gartengurke und grüner Sauce, dazu gebratene Hähnchenbrust



**Brotgnocchetti** <sup>A, C, G, L</sup> 21 €

mit Rahmpilzen, Dingdener Heidemilch und Kräutersalat



**Rote Bete Tagliatelle** <sup>H</sup> 18 €

mit Meerrettichschaum, gerösteten Mandeln und gebratenem Brokkoli



**Waldpilz-Lasagne** <sup>A, C, G, L</sup> 20 €

mit gebratenem Sesam-Brokkoli und Datteljus

**Kabeljau mit Estragon-Senfkruste** <sup>A, D, G, L, M</sup> 30 €

mit Hummerschaumsauce, Schwarzwurzelgemüse und Kartoffel-Sahnepüree



**Unser Krüstchenschnitzel** <sup>A, C, G, M, L, O</sup> 24 €

mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und grünem Beilagensalat

**Kalbsrücken & Kalbsbacke** <sup>A, C, G, M, L, D</sup> 30 €

mit Parmesan, Makkaroni, BBQ-Sellerie und Bohnen

**Geschmorte Rinderroulade** <sup>G, L, M, O</sup> 28 €

mit Gewürzgurke, Speck, Röstzwiebeln, Rotkohl und Kartoffel-Sahnepüree





## Zum Abschluss



Bio

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

14 €



Bio

**Crème Brûlée** <sup>A, C, G</sup>  
mit Rhababersorbet und Honigcrumble

12 €



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

9 €

