

# 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?



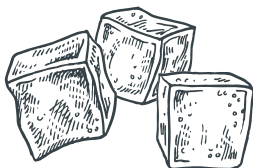
# Empfehlung

## Aperitif

<b>Port &amp; Tonic</b> Grahams Port No. 5 / Tonic Water	0,2l	12,00 €
<b>Bootsmann Spritz</b> Bootsman Sloe Gin / alkoholfreier Sekt / Wildberry	0,2l	12,00 €
<b>Tocco Rosso</b> Campari / Holunderblüte / Sekt	0,2l	9,00 €
<b>Van Nahmen Fruchtsecco</b> Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	6,50 €
<b>Shirley Temple</b> Zitronensaft / Grenadine / Ginger Ale // <i>alkoholfrei</i>	0,2l	7,50 €

## Getränke

<b>Voshöveler Bio-Pils</b>	0,25l	3,50 €
<b>Reissdorf Kölsch</b>	0,25l	2,90 €
<b>Niederrhein Destille Elstarbrand</b>	2cl	6,50 €





## Wein

### **Grauburgunder Reserve**

Stefan Bietighöfer / Pfalz / Deutschland

### **Vom blauen Schiefer**

Clemens Busch / Mosel / Deutschland

### **Petit Chablis**

Domaine Marronniers / Burgund / Frankreich

### **Etna Bianco**

Terre Nerre / Sizilien / Italien

### **Drei Brüder Rose**

Burggarten / Ahr / Deutschland

### **Neuenahrer Spätburgunder**

Burggarten / Ahr / Deutschland

### **Barbera d'Alba**

Vigna Massolino / Piemont / Italien

### **Saboteur Red**

Luddite / Walkerbay / Südafrika

# Empfehlung



0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
0,20l	14,00 €	0,75l	49,00 €
0,20l	12,00 €	0,75l	42,00 €
0,20l	14,00 €	0,75l	49,00 €
0,20l	9,50 €	0,75l	30,00 €
0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
0,20l	13,50 €	0,75l	48,00 €
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.

## Vorspeisen und Guppen



**Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis** <sup>G, L, O, P</sup>  
mit eigenem Ravioli

12 €

**Rindfleischsuppe** <sup>A, C, G, L</sup>  
mit Markklößchen, Grießnocken und kleinem Gemüse

12 €

**Essenz von der Oldenburger Ente** <sup>A, G, L, O</sup>  
mit Trüffelravioli und kleinem Gemüse

14 €

**Carpaccio - Surf & Turf** <sup>B, E, L, M, O</sup>  
Scheiben vom Weiderind-Roastbeef und Garnelen  
mit Paprika-Tomatensalat und Oliventapenade

19 €



## Vorspeisen und Guppen



vegan  
möglich

### Marinierter Ziegenkäse aus der Nachbarschaft <sup>A, G, H, L</sup>

vom Hof Groß-Bölting mit Birnen-Walnuss-Salat und Feigenhummus

17 €

### Lachsforelle doppelt geräuchert <sup>D, C, G, L, M, O</sup>

mit Reibeküchlein, Apfelconfit und gepickelten roten Zwiebeln

18 €

### Scheiben vom Kalbstafelspitz <sup>E, L, M, O</sup>

mit Kartoffel-Tomatenvinaigrette und Meerrettich-Mayonnaise

18 €



### Ravioli vom Steinchampignon <sup>A, C, G, O</sup>

mit wachsweichem Ei, Spinat und weißem Zwiebelschaum

17 €



## Hauptgerichte

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

**Geschmortes Ochsenbäckchen mit Balsamico-Jus,** <sup>G, L, O</sup> 28 €  
Feigen-Trivisano und Nussbutter-Kartoffelpüree



**Kartoffel-Kräuter-Gnocchi** <sup>A, C, G, H, O, L</sup> 18 €  
mit rotem Pesto, Schafskäse und Rucolasalat

**Gebackene Lachskroketten** <sup>A, C, D, G, M, L</sup> 24 €  
mit Kapernmayonnaise und Kartoffel-Apfelpüree

**Gebratenes Zanderfilet** <sup>D, G, L, M, O</sup> 32 €  
mit cremigen weißen Chorizo-Bohnen  
und Schnittlauchpüree



# Hauptgerichte

**Kalbsgeschnetzeltes mit Reibekuchen,** <sup>C, G, L, M, O</sup>  
Rahmchampignons und grünem Salat

28 €

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

24 €

**Kotelette vom Susländer Landschwein** <sup>A, G, L, O</sup>  
mit Thymianjus, Rotweinzwiebeln,  
Rahmwirsing und Kartoffelpüree

29 €



**Gebratenes Blumenkohlsteak** <sup>A, G, L, M, O</sup>  
mit Heidemilchkäse, Kalamata-Oliven,  
gebackenen Kapern und Petersiliencrumble

18 €





## Zum Abschluss



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

14 €



**Windbeutel mit Karamell-Banane,** <sup>A, C, G</sup>  
Passionsfrucht und geistem Joghurt

12 €



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

9 €

