

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?



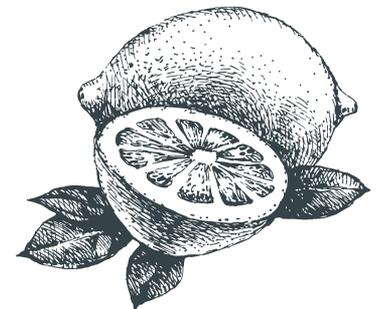
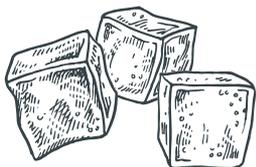
Empfehlung

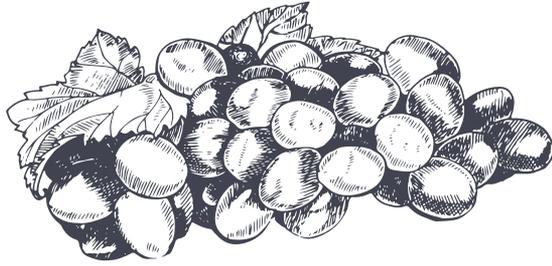
Aperitif

Sparkling Gold Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte / Tonic Water John`s Lime Juice / Zimtsirup / Bacardi	0,2l	9,50 €
Bratapfel on the Rocks Amaretto / Karamellsirup / naturtrüber Apfelsaft	0,2l	8,50 €
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	6,50 €

Getränke

Voshöveler Bio-Pils	0,25l	3,50 €
Füchschen Alt	0,25l	3,80 €
Niederrhein Destille Zwetschgenbrand	2cl	6,50 €





Empfehlung

Wein



Grauburgunder Reserve Stefan Bietighöfer / Pfalz / Deutschland	0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
Fass 4 / Grüner Veltliner Bernhard Ott / Wagram / Österreich	0,20l	11,00 €	0,75l	36,00 €
Pouilly Fume „Les Chaudoux“ Serge Dagueneau & Filles / Loire / Frankreich	0,20l	16,00 €	0,75l	48,00 €
Drei Brüder Rosé Burggarten / Ahr / Deutschland	0,20l	9,50 €	0,75l	30,00 €
Trollinger / Alte Reben Rainer Schnaitmann / Württemberg / Deutschland	0,20l	10,00 €	0,75l	34,00 €
Terre di Prenzano / Chianti Classico Villa Vignamaggio / Toscana / Italien	0,20l	11,00 €	0,75l	36,00 €
Chateau Robin Bordeaux / Frankreich	0,20l	18,00 €	0,75l	55,00 €

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.
Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine einfach an. Wir beraten Sie gerne.

Vorspeisen und Suppen



Cremesuppe vom ersten Feldkürbis ^{G, L, O, P}
mit eigenen Ravioli

12 €

Rindfleischsuppe ^{A, C, G, L}
mit Markklößchen, Grießnocken und kleinem Gemüse

10 €



Maronenschaumsuppe ^{A, C, G, L, O, P}
mit Sellerieravioli

13 €

Garnelen „Cocktail“ ^{B, G, M}
Gebratene, marinierte Garnelen mit gepickelten roten Zwiebeln,
Ochsenherztomate und Salatherzen

19 €

Gebeiztes Lachsforellenfilet ^{A, C, G, M, O}
mit Meerrettichcreme, Gurkengelee und Kartoffelwaffel

19 €



Vorspeisen und Guppen



Marinierter Ziegenkäse aus der Nachbarschaft ^{A, C, N, O}
mit Trüffel-Vinaigrette und Rote Bete-Scheiben

18 €



vegan
möglich

Marinierter Hokkaidokürbis ^{E, G, L, O, P}
mit gezupftem Büffelmozzarella, Erdnusscreme,
Balsamicogeele und Koriander-Chimichurri

17 €



vegan
möglich

Cremiges Tomatenrisotto ^{A, C, G, H, L}
mit gebackenem Burrata,
Basilikumpesto und Pinienkernen

als Vorspeise - 16 €
als Hauptgericht - 22 €



Variation von der Artischocke ^{G, O, P, L}
mit Oliventapenade, Röstgemüse-Jus und Portweingel

17 €

„Unsere Schlemmerschnitte“ ^{A, G, M, O, P}
mit Tatar vom Weseler Weiderind, Eigelbcreme und Crème fraîche,
gebackenen Kapern und Himbeer-Essig Kaviar

19 €



Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust mit Zupfsalat, ^{O, M, L, A} 19 €
unserem Hausdressing und grüner Sauce

Gebratene Jakobsmuscheln und Riesengarnele ^{B, G, L, R, O} 32 €
mit jungen Erbsen, Oliven, Salzzitronen-Schaum
und Drillingskartoffeln

Gebratenes Zandermedaillon mit Krustentierschaum, ^{D, G, L, M, O} 32 €
Schwarzwurzeln und Sahnekartoffelpüree



Ziegenfrischkäse-Gnocchi ^{A, C, G, L, O} als Vorspeise - 16 €
mit Tomatensugo, brauner Butter und Belper Knolle als Hauptgericht - 24 €



Hauptgerichte

Cordon bleu vom Weseler Weidekalb ^{A, C, G, H, L, M, O, P} 30 €
gefüllt mit Comté, dazu wilder Brokkoli und
Trüffel-Kartoffelpüree

Unser Krüstchenschnitzel ^{A, C, G, M, L, O} 24 €
mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und
grünem Beilagensalat

Gebratene Entenbrust ^{A, C, G, H, L, M, O, P} 29 €
mit Hibiskus-Jus, Portweinkirschen, geräuchertem
Selleriepüree und Süßkartoffel-Kroketten

Gebratenes Blumenkohlsteak ^{A, G, L, M, O} 18 €
mit Heidemilchkäse, Kalamata-Oliven,
gebackenen Kapern und Petersiliencrumble





Zum Abschluss



Käseauswahl aus Dingden & Bocholt ^{A, G, H, N}
mit Früchteconfit und Früchtebrot

14 €



Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Spekulatiuskern, ^{A, C, E, G, H}
Quittensorbet und Schaum von gebrannter Mandel

13 €



Unsere Herrencreme ^{A, G, H}
mit karamellisierten Mandeln, Rum und geraspelter Schokolade

9 €

