

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?



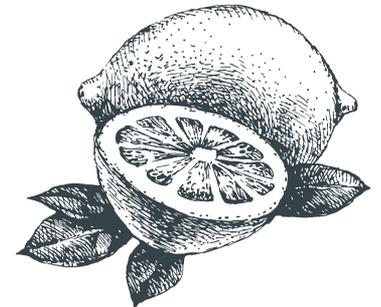
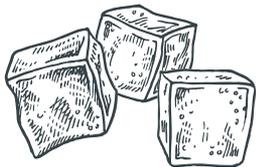
Empfehlung

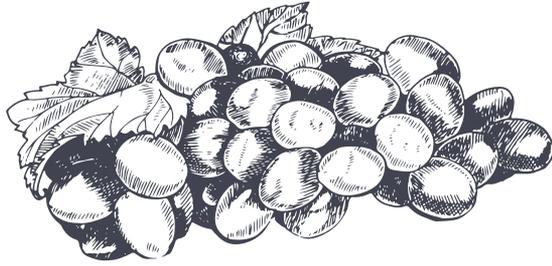
Aperitif

Vossi 1872 Dzin Gin / Voshövel Sekt / Zitronensaft/ Zuckersirup	0,2l	9,50 €
Rosalie Ramazotti Rosato / Zitronensaft / Voshövel Sekt / Basilikum	0,2l	7,50 €
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i>	0,1l	6,50 €
Sweet Berry Zitrone / Himbeere / Wildberry // <i>alkoholfrei</i>	0,2l	7,50 €

Getränke

Voshöveler Bio-Pils vom Fass	0,25l	3,50 €
Zötler Hefeweizen vom Fass	0,3l	3,60 €
	0,5l	5,70 €
Niederrhein Destille Elstarbrand	2cl	6,50 €





Wein

Grauburgunder Reserve
Stefan Bietighöfer / Pfalz / Deutschland

Vom blauen Schiefer
Clemens Busch / Mosel / Deutschland

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	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

Rindfleischsuppe ^{A, C, G, L}

mit Markklößchen, Grießnocken und kleinem Gemüse

12 €

Hummerschaumsuppe ^{B, D, G, L, M, O}

mit geröstetem Blumenkohl, Erbsen und Estragon

14 €



Marinierter Ziegenkäse aus der Nachbarschaft ^{A, G, H, L, M, O}

vom Biohof Groß-Bölting mit Rhabarber-Vinaigrette und Schnittlauchöl

16 €



Hauptgerichte

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

19 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet ^{D, G, L, M, O}
mit Sauerrahm-Beurre Blanc, Pfefferspitzkohl,
Trauben und Romanesco

32 €

Medaillon vom Loup de Mer ^{A, C, D, L}
mit Bouillabaissegemüse, Sauce Rouille
und Olivenbaguette

34 €

Stelze vom Husumer Wiesenlamm ^{L, M, O}
mit Bärlauchrisotto und Tomatenpesto

30 €

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

26 €

Geschmortes Ochsenbäckchen ^{L, M, O, G}
mit Balsamicosauce, Zitronenkarotten
und geräuchertem Kartoffelpüree

32 €



Spargelzeit



Spargelcremesuppe ^{G, L, M, O}
mit Bärlauchravioli

12 €



Marinierter Spargel aus Drevenack ^{G, L, M, O}
mit Ratatouillevinaigrette, Limettencreme
und Auberginentatar

16 €

Scheiben vom Kalbstafelspitz ^{G, L, O}
mit Spargelvinaigrette und Bärlauchpesto

18 €

Unser Krabbenbrot vom Niederrhein ^{A, B, G, L, M, O}
mit Stefans Sauerteigbrot, Senfkörnercreme und Spargelsalat

18 €



Erbsenfalafel mit Morcheln, ^{A, C, G, O}
weißem Spargel und Trüffel-Kartoffelcreme

als Vorspeise - 14 €
als Hauptgericht - 22 €



Bärlauchrisotto ^{A, C, G, O}
mit weißem und grünem Spargel
und Tomatenpesto

als Vorspeise - 14 €
als Hauptgericht - 22 €



Spargelzeit



Stangenspargel aus Drevenack ^{C, G, L, O} 20 €
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter oder Hollandaise

Bestellen Sie gerne eine weitere Beilage dazu:

in Butter ausgebackenes Kalbsschnitzel vom Niederrhein ^{A, C, G} + 16 €

in Butter gebratener Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise ^{G, L, O} + 16 €

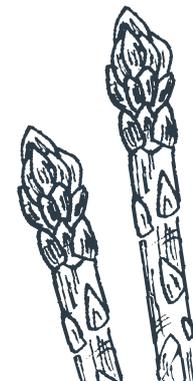
auf der Haut gebratenes Lachsforellenmedaillon ^{D, H} + 14 €

Zweierlei Schinken – roh und gekocht mit kleinem Salat ^{L, M, O, P} + 12 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2023 Silvaner Sulzfelder Alte Reben 0,20l 12 €

Zehnthof Luckert / Franken / Deutschland 0,75l 40 €





Zum Abschluss



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

14 €



Schokoladenmousse mit Karamellkern, ^{A, C, G, H}
Rhabarber, Pistazienbaumkuchen und Himbeersorbet

12 €



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

9 €

