

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?



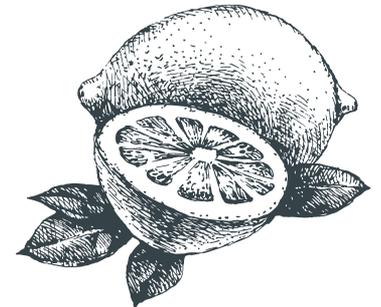
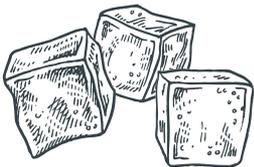
Empfehlung

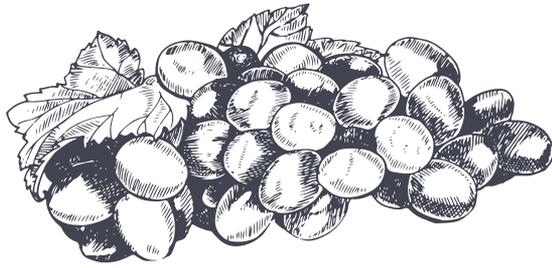
Aperitif

| | | |
|--|------|--------|
| Sparkling Gold Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte / Tonic Water John`s Lime Juice / Zimtsirup / Bacardi | 0,2l | 9,50 € |
| Aperfall Spritz Aperol / Weißer Pfirsichsaft / Karamell Sirup / Sekt | 0,2l | 9,00 € |
| Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte oder Traube // <i>alkoholfrei</i> | 0,1l | 6,50 € |

Getränke

| | | |
|--|-------|--------|
| Bleue Grand Reserve, Bières de Chimay | 0,1l | 4,50 € |
| 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 €

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

19 €

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

19 €

Geräucherter Heilbutt ^{A, D, G, M, O, P}
mit schaumigem Schnittlauch-Rührei, Gurkensalat und
geriebenem Meerrettich

19 €



Vorspeisen und Guppen



Karamellierter Picandou ^{A, G, M, O}
mit Trüffel-Vinaigrette und Rote Bete-Scheiben

17 €



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 €



Essenz von der Strauchtomate ^{A, G, L, O}
mit Mozzarella und Tomaten-Bruschetta

12 €



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

Regionales Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten A, D, G, L, O 30 €
mit Lauch, Salatgurke, Safran und Kartoffelgnocchi

Gebratenes Zandermedaillon mit Krustentierschaum D, G, L, M, O 32 €
gerösteten Salatherzen, geschmorten Karotten und
geriebenem Meerrettich



Ziegenfrischkäse-Gnocchi A, C, G, L, O
mit Tomatensugo, brauner Butter und Belper Knolle

als Vorspeise - 16 €
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 Fruchtbrot

14 €



Maronen-Crème-brûlée ^{A, C, G, H, O}
mit Zwetschgensorbet und Tonkabohnencrunch

12 €



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

9 €

