

WEINHOF VOOSSEN

Cuisine Denny Neumann · seit 2015

◆ MENU ◆

Herzlich Willkommen im Weinhof Voosen

Unsere Küche verbindet klassische französische Bistroküche mit regionalen Einflüssen und saisonalen Zutaten aus der Umgebung. Französische Raffinesse trifft auf deutsche Bodenständigkeit – begleitet von gutem Wein und ehrlichem Handwerk.

APERITIF · DAS ERSTE GLAS

Jaquart Champagner Signatur	FL.	69,00	0,1l	12,00
Jacquart Champagner Rosé	FL.	69,00	0,1l	12,00
Petit Vaux Winzersekt	FL.	39,00	0,1l	7,90
Die Prikelnde Änne , alkoholfrei <i>leicht floral, Frisch, feinperlig, saftig-fruchtig knackige Säure, dezente Süße.</i>			0,1l	7,90
Tagesaperitif				12,00

Offene Weine

Grauburgunder <i>Birne, Apfel, grüne Nüsse und Honig, vollmundig und geschmeidig.</i>	FL.	33,00	0,15l	7,90
Weissburgunder <i>Heller Apfel, Birne, Quitte, Aprikose und Mandelnote im Abgang.</i>	FL.	33,00	0,15l	7,90
Sauvignon Blanc <i>Frisch gemähtes Gras, grüne Paprika, Stachelbeere und Johannisbeerblatt</i>	FL.	33,00	0,15l	7,90
Riesling <i>Apfel, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Grapefruit. tiefgründig.</i>	FL.	33,00	0,15l	7,90
Rosé <i>Kirsche, Erdbeere, Cassis, floralen Noten, Rosenblättern, Hauch weißem Pfeffer</i>	FL.	33,00	0,15l	7,90
Rotwein Cuvee <i>extrem dichte Cuvée mit Aromen von Cassis, Tabak, Mokka und edler Röstwürze.</i>	FL.	33,00	0,15l	7,90

AUSTERN & SPEZIALITÄTEN

	St.	6St.
Fine de Claire Premier Nr. 5 <i>Irland</i>	4,00	21,00
Oesterij Special Nr.4 <i>Niederlande</i>	4,80	27,00
Spéc Poget Nr. 3 <i>Frankreich</i>	6,50	30,00
Austern Degustation <i>6st. je Sorte 2 Auster</i>		27,00
Austern Gratiniert 3 Stück <i>Blattspinat / Comte</i>		14,50
Jahrgangssardinen <i>ganze Dose</i> <i>Baguette / Salat / Zitrone</i>		17,50
Black Tiger Wildgarnelen <i>6 St.</i> <i>Kräuter, Knoblauch, Pastis, Öl, Baguette</i>		27,90

VORSPEISEN

Crispy Tuna	21,00
<i>Thunfisch Tatar, Reis, pikant angemacht, Bonito Flocken</i>	
Lachs Rösti	14,90
<i>Geräucherter Lachs, Rösti, Honig Dill Senf Sauce</i>	
Chevice & Passionsfrucht	19,00
<i>Fischfilets, Passionsfrucht, Zwiebel, Pepperoni, Koriander</i>	
Gratinerte Jakobsmuscheln 3 St.	21,00
<i>Kräuter, Schmand, Knoblauch, Haselnüsse</i>	
Burrata & Kürbis	19,00
<i>Kürbis Chutney, Feige, Nüsse, Kräuter</i>	

SALATE, FLAMMKUCHEN & ANDERE LECKEREIEN

<i>Salate</i>	<i>Klein</i>	<i>Groß</i>
Rucola Salat	14,00	18,00
<i>Zitronenvinaigrette, getrocknete Tomaten, Parmesan, Serrano Schinken</i>		
Cesar Salat	15,00	19,00
<i>Salat Herzen, Cesar Dressing, Croûtons, Speck, Parmesan</i>		
<i>Wahlweise mit gebratenen Garnelen</i>		St. 4,50
<i>Flammkuchen</i>		
Ziege & Feige		17,00
<i>Schmand, Ziegenkäse, Feigen, Äpfel, Feigen Senf</i>		
BBQ		17,00
<i>Schmand, BBQ Sauce, Rind & Kalbshack, Zwiebel, Speck</i>		
Rucola & Serrano		17,00
<i>Schmand, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan, Serrano</i>		
<i>Frisch aus dem Ofen</i>		
Karamellisierter Reblochon d´Savoie		26,00
<i>Cremiger Käse, Apfel, Baguette, Salat</i>		

Pastagerichte

Spaghetti Meeresfrüchte	26,00
<i>Meeresfrüchte, Gemüse, Kräuter, Pastis, Knoblauch</i>	
Gnocchis & Rind	26,00
<i>Gnocchis, Rind, Pilze, Madeira, Sahne</i>	

Zeitlose Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb	32,00
<i>Pommes, Sardelle, Kaper, Zitrone, Salat</i>	
Kalbsleber Berliner Art	26,00
<i>Kartoffelpüree, Zwiebel, Apfel, Jus, Salat</i>	
Kalbsnieren nach Omas Art	26,00
<i>Kartoffelpüree, Senf Sauce, glasierte Möhren, Salat</i>	
Rinderzunge	26,00
<i>Bouillion Gemüse, Meerrettich Sauce, Salat</i>	
Kalbs Tafelspitz	26,00
<i>Bouillion Gemüse, Meerrettich Sauce, Salat</i>	
Zander Alte Sauerkrautfabrik	26,00
<i>Kartoffelpüree, Cognac Rahm, Sauerkraut</i>	

Saisonale Hauptgänge

Moules Frites 1kg	26,00
<i>Muscheln in eigenen Sud, Gemüse, Pommes, Algen Mayo</i>	
Rochenflügel à la grenobloise	32,00
<i>Kapern, Butter, Kräuter, Kartoffeln, Salat</i>	
Seehecht in Cidre gegart	32,00
<i>Seehecht, Gurken, grüner Apfel, Kräuter, Kartoffeln</i>	
Rind & Pilze	38,00
<i>Rinderfilet, Ragout von Waldpilzen, Gnocchis</i>	

Unsere Cataplana

Mediterrane Kochkunst in ihrer schönsten Form: Fisch und Meeresfrüchte werden mit aromatischen Zutaten schonend im eigenen Dampf gegart – für intensiven Geschmack und viel Aroma.

Serviert mit Croûtons und verschiedenen Sauce

2 , 4 oder 6 Personen

Pro Person 34,00 €

Unser Degustation Menü

Bekannte Produkte. Neue Ideen. Eine ganz andere Reise.

Ein Menü, das aus den Produkten unserer aktuellen Karte entsteht – saisonal, kreativ und immer wieder neu.

Unser Degustationsmenü verändert sich mit der Saison –manchmal auch mit unserer Inspiration.

♦ 3 Gang - 59,00 ♦ ♦ 4 Gang - 69,00 ♦ ♦ 5 Gang - 79,00 ♦

Dessert & Käse

Apfel Crumbel		14,00
<i>Frisch aus dem Ofen, Vanilleeis</i>		
Creme Brûlée		14,00
<i>Mit Früchten der Saison, Vanilleeis</i>		
Baba au Rhum		14,00
<i>Hefengebäck, Aprikose, Gewürz Sud, Vanilleeis</i>		
Käseauswahl	3St.	12,00
<i>Verschiedene Käse, mit Brot und Feigensenf</i>	5 St.	18,00

Kaffee & Digestif

2cl

Espresso	3,00	Williams Birne	5,90
Espresso Doppio	4,50	Himbeere	5,90
Espresso Macchiato	3,60	Gold Williams Birne	6,90
Café Crema	3,80	Feine Marille	6,90
Cappuccino	4,00	Magma Mandarine	7,90
Café au Lait	4,90	Haselnuss	7,90
Latte Macchiato	4,90	Grappa	5,90
Café Calva	5,90	Alte Zeit Williams	9,90
<i>mit Calvados</i>		Alte Zeit Brandy	9,90
Café Coretto	5,90	Port Wein	7,90
<i>mit Grappa</i>			
Café Melody	5,90		
<i>mit Eierlikör, Milchschaum</i>			

Noch mehr zu entdecken ...

Neben unserer Auswahl auf der Karte halten wir eine besondere Kollektion an
Raritäten & Spezialitäten für Sie bereit.
Fragen Sie unser Service-Team nach ausgewählten Digestifs,
die es nur auf Nachfrage zu entdecken gibt.