

Speisen-Angebote

(Die Preise gelten für Gruppen ab 10 pro Gericht bei einheitlicher Bestellung.)

40. Tapasplatte VSM:

Ciabatta, gebackene hausgemachte Gemüsekrokette mit Dip, gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine, Oliven, Peperoni, Geflügel-Wrap, gefüllte Champignons, zweierlei Zwiebelkuchen, Salat, Rohschinken-Crissini, Tsatsiki p.P. ca. 16,90

41. Schnitzelplatte mit Jäger- und Zigeunersauce, Pommes Frites, Bratkartoffeln und Salatauswahl p.P. ca. 15,90

42. Räucherpfanne: frisch aus der hauseigenen Räucherei; *warm rökt Fisch*, marinierte und geräucherte Bunt-Barsch-Schleifen auf Rahmspinat und Tomaten, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Salatauswahl p.P.ca. 22,90

43. Steak-Pfanne: Schweinefilet, hausgemachtes Hacksteak und Geflügelsteak, Pilzcrème, Pommes Frites und Salat p.P. ca. 16,90

44. Tischbuffet: gebratenes Geflügel in der Maiskruste, gebackene Gemüsekrokette, vergrabener Lachs, Rauchfisch im Crepe-Mantel, gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine, Oliven, Peperoni, gefüllte Champignons, Süßkartoffel-Tarte, gemischte Wrap`s, Salat, Ciabatta, Knoblauchcrème, Chili- und Avokado-Dip p.P. ca. 19,90

45. Medaillon-Pfanne: Rinder-, Schweine- und Geflügel-Steak, Pilzcrème, Bratkartoffeln, Kroketten, Salatteller p.P. ca. 20,90

46. Snirtjebraten eine nordische Spezialität
Gurken, Rote Beete, Kürbis, Rotkohl, Salz- und Röstkartoffeln p.P. ca. 15,90

47. Grünkohl (in der Saison) Knuspriger Speck, Räucherbraten, Kohlwurst und Pinkel, Salzkartoffeln und Röstkartoffeln p.P. ca. 15,90

48. Gefülltes Spanferkel (ab 30 Pers.)
mit feiner Malzsauce, Kartoffelbrei mit Speck & Zwiebeln, Sauerkraut und Salat p.P. ca. 18,90

49. Geflügel im Käse-Ei-Mantel und gegrilltes Schweinefilet,
Provencale-Sauce und Sauce Bearnaise,
Sommergemüse und Salatvariationen, gebackene Kartoffeln p.P. ca. 19,90



Menüs

50. Emsländische Hochzeitssuppe

geschmorte Rindsroulade, Schweinebraten und gegrillte Geflügelsteaks, feine Bratensauce, gebratene Champignons und Zwiebeln, Saisongemüse und Salatplatte, Salzkartoffeln und Kroketten,

Herrencrème und Vanille-Eis-Crème mit heißen Früchten p.P. ca. 28,90

51. Spargelgerichte nur in der Saison: - **Spargel in Hülle & Fülle** - Gemüsekrokette mit Spargelblättern und Dip

Spargelcrème mit Buttercroutons

frischer hiesiger Spargel mit Schnitzeln vom Schwein und Geflügel, Roh- und Kochschinken, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten p.P. ca. ?

zusätzlich aus unserem Räucherofen:

marinierte, heißgeräucherte Hai-Wels-Schleifen p.P.ca. + 5,50

52. Spargelküchlein

nordische Tapas mit Spargel und Dips

Spargelcrème mit Buttercroutons

frischer Spargel

mit Schnitzeln vom Schwein, Geflügelsteaks, Roh- und Kochschinken, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Carpaccio vom Apfelstrudel mit Tomaten-Sauce und Bourbon-Vanille-Eiscreme p.P. ca. 35,90

53. Spargelcrème mit Buttercroutons

frischer Spargel mit Schweinefilet und Rindermedaillon, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Schnittlauch-Zitronencreme und Salzkartoffeln

Cointreau-Parfait mit Mango-Coullis p.P. ca. 33,90



Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



54. Holländisches Senfsüppchen mit Porree-Streifen

Schnitzel vom Schwein, Hacksteak und Geflügelilet, Jägersauce und Zigeunersauce, Sommergemüse und Salatvariationen, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Caramelcrème p.P. ca. 22,90

55. Rohkostsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Buttercroutons

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit feiner Käsefüllung und gegrilltes Geflügelilet an Burgundersauce, Pilze & Zwiebeln, Speckbohnen und Grilltomate, Grillkartoffeln,

gebackene Vanille-Eis-Torte mit heißen Früchten p.P. ca. 25,90



56. Rohkostsalat mit feinem Dressing und Streifen vom „warm röst Buntbarsch“ (marinierter und heißgeräuchertes Buntbarsch-Filet aus unserem Räucher-Ofen) Ciabatta

Rindermedaillons und Schweinefilet mit Waldpilz-Sauce, Grilltomate, Bohnenwickel und Schwyzer-Rösti

Mousse au chocolate. p.P. ca. 36,90

57. Amuse bouche

Räucherpralinen vom Lachs und Salat- Kartoffel- Timbale

Cremesuppe vom Eisbergsalat mit Schinkenröllchen

Gratiniertes Sandwich vom Schweinefilet mit asiatischem Gemüse und Curryfrüchten

Grappa-Zitronen-Sorbet

Rosa gebratenes Rib-Eye mit Sauce Aberdeen, Maiskuchen und Mandelbroccoli

Espuma von dunkler Schokolade
p.P. € ca. 49,90



Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



winterliche Leckereien

Latte Macchiato vom **Stein-Pilz**
mit Kräuter-Deckel ca. 6,90

Winter-Pfanne: Rinder- und Geflügel-Steak,
Wild-Schwein-Medaillon, Pilzcrème,
Bratkartoffeln, Rosenkohl, Salatteller ca. 24,90

Hausgemachter Wildburger
mit Käse, Rotkohlsalat, Preiselbeer-Crème,
gebratenen Pilzen & Zwiebeln und Wedges ca. 14,90

Mit Karamel und Haselnuß marinierte
rosa gebratene **Entenbrust**,
Kartoffelspalten und Zucchini-Tomatengemüse ca. 24,90

Bourbon-Vanille-Eiscreme
im **Zimt-Schaum-Mantel**
mit warmen Pflaumen ca. 6,90



Rinderfilet „Wellington“

mit feinen Beilagen

ca. 34,90



Wildes`



Steinpilz-Süppchen und Buttercroutons
€ 4,90

Hirschmedaillon, Wildschweinfilet,
und hausgemachtes Wild-Hacksteak
mit Wacholdersauce

€ 26,90

oder

Wildschweinfilet im Speckmantel
mit Wachholdercreme

€ 19,90



Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen
Rotkohl, Rosenkohl, gefüllte Birne,
Röstkartoffeln und winterlichen Salat

Dessert

Vanille-Eiscreme unter der Zimt-Schaum-Mütze
und Kirschen € 4,90

