



Herzlich Willkommen im Restaurant Vossini!

Unsere Speisekarte ist täglich von
12:00 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis
21:00 Uhr gültig

In den Nachmittagsstunden könnt
ihr Speisen unserer Comfort Food
genießen von 14:00 bis 17:30 Uhr

Wir wünschen euch einen schönen
Aufenthalt und guten Appetit!

VORSPEISEN

FALAFEL



an orientalischem Gewürzjoghurt mit Kakaonibs
abgeschmeckt und buntes Gemüse

als Vorspeise 15 € als Hauptgang 20 €

GERÄUCHERTER WOLFSBARSCH

Sauce von schwarzem Knoblauch und Karotten-
Nussbuttercreme

als Vorspeise 18,90 € als Hauptgang 25,90 €

CARPACCIO VON Roter Winterbeete

mit Emulsion von dunkler Schokolade und Balsamico,
gerösteten Nüssen und Birne

14,90 € mit Ziegenkäse 16,90 €

SUPPEN

TOPINAMBUR & WEISSER SCHOKOLADE

Topinambur-Cremesuppe, abgeschmeckt mit weißer
Ecuador-Schokolade und gerösteten Pinienkernen
9,90 €

WALDPILZE, ESTRAGON & KAKAONIBS

Rahmsüppchen von Waldpilzen mit Espuma von
Estragon, Kakaonibs aus Perus Amazonasgebiet

9,90 €

Vegan



Vegetarisch



Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns jederzeit gern an!

FISCH & VEGETARISCH

SAFRANBULGUR, POPCORN & GEMÜSE

Buntes Gemüse, geröstete Pinienkerne, Creme von Popcorn und confierte Cherry-Tomaten

21,90 € | mit 3 Garnelen 27,90 €

TAGLIATELLE ALL'ALFREDO

Tagliatelle in einer Sauce von Butter und Grana Padano, vollendet mit frisch gehobeltem Trüffel

26,90 €

BUNTE BETE AUS DEM OFEN

Ringelbete und Gelbe Bete mit Schokoladen-Dukkah Kräuteröl und cremigem Kartoffelpüree

20 € | Mit gebratenem Kabeljau 28,90 €

ASIA-CURRY

in leicht pikanter Currysauce, Asiatisches Gemüse, Sprossen und geröstete Erdnüsse

25,90 €

mit gebratenem norwegischem Lachs und 2
Garnelen 31,90 €

Vegan



Vegetarisch



Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns jederzeit gern an!

FLEISCH

ENTRECÔTE VOM DEUTSCHEN RIND 200G

sanft gegrillt an Portweinjus, wildem Brokkoli und geschwenkten Drillingen

33,90 €

RINDERBÄCKCHEN

Rinderbäcken, sanft geschmort an bunten Karotten und Kartoffelgratin mit Thymian

29,90 €

HIRSCH VON NEBENAN

Hirschkeule von Stefan Reuter aus Emden, geschmort mit 100%iger Schokolade aus Peru - Cusco, getrüffelter Rahmwirsing und hausgemachte Safrangnocchi

32,90 €

COMFORT FOOD

14:00 bis 17:30 Uhr

SALAT VOSSINI

Blattsalate getoppt mit Schokoladen-Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, gehobelte Radieschen Und Kresse, Croutons, Nüsse und Kürbiskerne

Groß 14 € | klein 7 €

CAESAR SALAD

Roma-Salat mit Caesardressing, Grana Padano-Hobel Und Coutons, Kirschtomaten

13,50 €

Mit Hähnchenbruststreifen 20,50 €

Mit 3 gebratenen Garnelen 20,50 €

KAKAO-BIERBROT

Krosses Baguette mit Kakao und Bier gebacken, Dazu Olivenöl, Kräuterquark, Saterländer Schinken, Oliven und Grana Padano

14 €

VEGAN BURGER

Veganes Kimchi Patty mit Avocado, Mayonnaise von Geröstetem Knoblauch, Tomate und Salat
Serviert mit Steakhouse-Pommes

19,90 €

SCHOKOLADENHOTEL BURGER

Wagyu-Patty im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce, Cheddar, Bacon, Tomate und Salat
Serviert mit Steakhouse Pommes

21,50 €

EIN BELEGTES BROT MIT SCHINKEN & SPIEGELEIERN

Schwarzbrot, reich belegt mit Schinken aus der Saterländer Schinkenmanufaktur, zwei Spiegeleier von Norbert Bests Freilandhühnern und Salatbouquet

15 €

DESSERT

CHEESECAKE CREME

mit Mangosorbet, Mangoragout,
Passionsfruchtcurd und Haferflockencrumble

10 €

VOLLMILCH SCHOKOLADENMOUSSE

mit Himbeerschäum, Zitronensorbet und
Schokoladengel

10 €

BROMBEERMOUSSE

mit Schokocreme, Mandelmilcheis, Brombeerragout
und Mandelcrumble
Brombeermousse

10 €

BUTTERMILCHPARFAIT

mit marinierten Orangen, Blutorangengel und
Haselnusscrunch

10 €

GRANDE FINALE (ab 2 Personen)

Das Beste aus dem Atelier, für Sie als Auswahl
zusammengebracht! Lassen Sie sich von unsern
Köstlichkeiten überraschen!

15 € p.P.

ATELIERKREATION DES TAGES

Täglich wechselnde Spezialität aus unserem Atelier

8,85 €

Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns jederzeit gern an!