

VORSPEISEN



Vegan



Vegetarisch

HANDGEMACHTER HOKKAIDO-RAVIOLO



Kürbis vom Obsthof Ropers, goldbraune Nussbutter
mit Kakaonibs, Herbsttrüffel, Püree von eingelegter Zitrone

17,50 €

INVOLTINI VOM HIRSCHRÜCKEN

Kalt serviert, Herbstpilzfüllung, Petersilienwurzelcreme,
eingelegte Vogelbeeren, kräftige Wacholderjus

18,00 €

HAUSGEMACHTE KRÄUTERFALAFEL



Geschmorte Gewürzschalotten, Paprika-Auberginencreme,
Kräutercouscous, Joghurtschaum

15,50 €

SUPPEN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS



Kürbis vom Obsthof Ropers, geröstetes Kürbiskernöl

9,00 €

STECKRÜBENCREMESUPPE MIT FEINER TRÜFFELNOTE



Grünkohlcrunch

12,00 €

KLARE WALDPILZESSENZ



Herbstpilze, frische Kräuter, ein hauch Kakao

11,00 €

auf Wunsch mit saterländer Bauernschinken +3,00€

VORSPEISEN



Vegan



Vegetarisch

HANDGEMACHTER HOKKAIDO-RAVIOLI

Kürbis vom Obsthof Ropers, goldbraune Nussbutter
mit Kakaonibs, Herbsttrüffel, Püree von eingelegter Zitrone

INVOLTINI VOM HIRSCHRÜCKEN

Kalt serviert, Herbstpilzfüllung, Petersilienwurzelcreme,
eingelegte Vogelbeeren, kräftige Wacholderjus

HAUSGEMACHTE KRÄUTERFALAFEL

Geschmorte Gewürzschalotten, Paprika-Auberginencreme,
Kräutercouscous, Joghurtschaum

SUPPEN

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Kürbis vom Obsthof Ropers, geröstetes Kürbiskernöl

STECKRÜBENCREMESUPPE MIT FEINER TRÜFFELNOTE

Grünkohlcrunch

KLARE WALDPILZESSENZ

Herbstpilze, frische Kräuter, ein hauch Kakao

VOSSINI-KLASSIKER

RUMPSTEAK VOM RIND

Auf den Punkt gebraten, Pfeffersauce, kleiner Salat,
goldgelbe Pommes frites

34,50 €

SANFT POCHIERTER KABELJAU

Nordseekrabben, Senfbuttersauce, ofengeröstetes
Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

34,00 €

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-PILZKNÖDEL



Spohler Kartoffeln, Nussbutter, geschwenkter
Staudensellerie, säuerlicher Apfel, Schnittlauch

26,50 €

ROTES THAICURRY AUS DEM WOK



Knackiges Gemüse mit Sprossen und Shiitake-Pilzen in
aromatischer, pikanter roter Thai-Currysauce mit
duftendem Basmatireis

Upgrade: Gebratener Lachs und zwei Garnelen +8,00 €

22,90 €

Wir empfehlen

Kreieren Sie Ihr Menü

Als 3-Gang

52 €

Als 4-Gang

62 €

VOSSINI-KLASSIKER

RUMPSTEAK VOM RIND

Auf den Punkt gebraten, Pfeffersauce, kleiner Salat, goldgelbe Pommes frites

SANFT POCHIERTER KABELJAU

Nordseekrabben, Senfbuttersauce, ofengeröstetes Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-PILZKNÖDEL



Spohler Kartoffeln, Nussbutter, geschwenkter Staudensellerie, säuerlicher Apfel, Schnittlauch

ROTES THAICURRY AUS DEM WOK



Knackiges Gemüse mit Sprossen und Shiitake-Pilzen in aromatischer, pikanter roter Thai-Currysauce mit duftendem Basmatireis

Upgrade: Gebratener Lachs und zwei Garnelen +8,00 €

Wir empfehlen

Kreieren Sie Ihr Menü

Als 3-Gang

52 €

Als 4-Gang

62 €

SCHOKOLADIGE EMPFEHLUNGEN

Tauche ein in neue kulinarische Erlebnisse bei denen wir Handwerk herzhafte mit unserer besonderen Schokolade kombinieren. Ob als Gewürz in einer Sauce oder als süße Balance - Wir lieben Schokolade und noch mehr lieben wir es, euch auch herzhafte mit ihr zu begeistern!

GETRÜFFELTE MAISHÄHNCHENBRUST

Kräftige Geflügeljus, gebratene Kräuterseitlinge ,
Süßkartoffelcreme, Haselnuss-Pesto mit
Amazonaskakao

32,50 €

SHELLFISCH UNTER RÄUCHERAAL-KAKAOKRUSTE

Feine Kakaonibs, Apfel-Beurre-blanc, glasierter
Staudensellerie, Fondant-Kartoffel

34,50 €

SANFT GESCHMORTE BBQ-RINDERBACKE

Würzige Schokoladenjus, Kartoffel-Lauch-Quiche,
Frisée, eingelegte Senfsaat, säuerlicher Apfel

32,00 €

HERBSTLICHES RAGOUT VON WILDSCHWEIN UND REH

Preiselbeeren, 100 % Cusco-Schokolade aus Peru ,
hausgemachte Spätzle, Birne vom Obsthof Ropers

30,00 €

BUNTE OFENBEETE

Orientalische Gewürze, Kartoffel-Kräuterpüree,
Zitronen-Labneh, geröstete Haselnüsse

25,00 €

SCHOKOLADIGE EMPFEHLUNGEN

Tauche ein in neue kulinarische Erlebnisse bei denen wir Handwerk herzhafte mit unserer besonderen Schokolade kombinieren. Ob als Gewürz in einer Sauce oder als süße Balance - Wir lieben Schokolade und noch mehr lieben wir es, euch auch herzhafte mit ihr zu begeistern!

GETRÜFFELTE MAISHÄHNCHENBRUST

Kräftige Geflügeljus, gebratene Kräuterseitlinge ,
Süßkartoffelcreme, Haselnuss-Pesto mit
Amazonaskakao

SCHELLFISCH UNTER RÄUCHERAAL-KAKAOKRUSTE

Feine Kakaonibs, Apfel-Beurre-blanc, glasierter
Staudensellerie, Fondant-Kartoffel

SANFT GESCHMORTE BBQ-RINDERBACKE

Würzige Schokoladenjus, Kartoffel-Lauch-Quiche,
Frisée, eingelegte Senfsaat, säuerlicher Apfel

HERBSTLICHES RAGOUT VON WILDSCHWEIN UND REH

Preiselbeeren, 100 % Cusco-Schokolade aus Peru ,
hausgemachte Spätzle, Birne vom Obsthof Ropers

BUNTE OFENBEETE

Orientalische Gewürze, Kartoffel-Kräuterpüree,
Zitronen-Labneh, geröstete Haselnüsse

COMFORT FOOD

14:00 bis 17:30 Uhr

SCHOKOSSINI SALAT

mit Avocado, Melone, Saterländer Schinken,
Croutons, eingelegte Cherrytomaten, Radieschen und
Kakaonibs

groß 16,50 € | klein 8,50 €

STROZZAPRETI

mit sizilianischem Pesto Rosso und mariniertem
Rucola

17,90 €

SCHINKEN-KÄSE TOASTBROT

mit Chili-Cheddar, Pommes frites, Yuzu Mayonnaise
und gemischtem Salat

15,50 €

QUINOA SALAT

feines Gemüse, Mangosoße, Edamame und geröstete
Kerne

16,50 €

SCHOKOLADENHOTEL BURGER

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

21,50 €

LACHS BURGER

mit Tomate, Salat und Avocadocreme, Pommes frites
mit Trüffelmayonnaise

19,90 €

Schokoladen
HOTEL_{VOSS}

DESSERTS

MATCHA | STRAWBERRIES | LYCHEE 

F Chocolate from the Amazon region of Peru meets matcha foam, pickled strawberries, and lychee sorbet.

11€

TIRAMISU MEETS MANDARIN ORANGE

A,C,G,S

Fluffy mascarpone cream, single-origin espresso from Rubiac in Bremen, ragout of mandarin oranges, and homemade sorbet come together with an original Italian ladyfinger biscuit – enjoy tiramisu in a chocolate cone.

11€

Chocolate of the Month

CUSCO COCOA TREASURE FROM THE INCA CAPITAL

Creamy chocolate mousse on moist, braised pineapple, melon cream, and crunchy streusel.

11€

Cusco lies high in the mighty Andes of Peru. The ancient Inca capital is also home to the Mother Tree Eldekako – Chuncho. The cocoa fruits grow at altitudes of up to 1,400 meters, in the shade of Machu Picchu.

GRAND FINALE (FOR 2 OR MORE PEOPLE)

THE VERY BEST FROM OUR PASTRY KITCHEN, BROUGHT
TOGETHER FOR YOU!

LET YOURSELF BE SURPRISED BY OUR FINEST CREATIONS

15 € p.P.

DESSERTS

MATCHA | STRAWBERRIES | LYCHEE

F Chocolate from the Amazon region of Peru meets matcha foam, pickled strawberries, and lychee sorbet.

TIRAMISU MEETS MANDARIN ORANGE

A,C,G,S

Fluffy mascarpone cream, single-origin espresso from Rubiac in Bremen, ragout of mandarin oranges, and homemade sorbet come together with an original Italian ladyfinger biscuit – enjoy tiramisu in a chocolate cone.

Chocolate of the Month

CUSCO COCOA TREASURE FROM THE INCA CAPITAL

Creamy chocolate mousse on moist, braised pineapple, melon cream, and crunchy streusel.

Cusco lies high in the mighty Andes of Peru. The ancient Inca capital is also home to the Mother Tree Eldekako – Chuncho. The cocoa fruits grow at altitudes of up to 1,400 meters, in the shade of Machu Picchu.

DESSERTS

LE KNACK

Vanille - Kaffeeparfait und saftiger Brownie
bekannte Aromen spannend kombiniert

11 €

ORIGEN

Growers Chocolate aus dem peruanischen Amazonas kombiniert mit
Haskapbeere, Yuzu und Banane
fruchtig, frisch und schokoladig

11 €

VEGANER SCHWARZWALD

vegane Interpretation der Schwarzwälder Kirschtorte mit Kirschwasser-
Mousse, Cherry Stone, Kirschessig-Sorbet, Kirschgel, Schoko Erde und
Schokoladennest

11€

ARHUACO MOUSSE

Mousse aus Arhuaco-Schokolade aus dem kolumbianischen Regenwald
mit Zitronengel, Lakritzeis und karamellisiertem Sesam
Kräftige Schokolade trifft auf frische Säure und feine Röstaromen

Allergenkennzeichnung

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse inklusive Laktose

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

S = Fruktose