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 herzhaft 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 herzhaft mit ihr zu begeistern!

GETRÜFFELTE MAISHÄHNCHENBRUST

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

32,50 €

SCHELLFISCH 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 herzhaft 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 herzhaft 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