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€

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 €

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 €

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

Schokoladen HOTEL VOSS

DESSERTS

11€ pro Dessert

LE KNACK

Vanille - Kaffeeparfait und saftiger Brownie
bekannte Aromen spannend kombiniert

ORIGEN

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

VEGANER SCHWARZWALD

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

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER UDZUNGWASCHOKOLADE 70% AUS TANSANIA

Eine zartschmelzende Mousse au Chocolat aus Udzungwa 70 % Schokolade aus Tansania, begleitet von luftigem Orangenschaum, geflämmter Orange und knusprigem Mandelcrumble. Abgerundet mit feinem Olivenöl und Meersalz entsteht ein außergewöhnliches Zusammenspiel aus fruchtigen, herben und süßen Aromen.

Neugierig auf die besondere Schokolade? Entdecke ihre Geschichte und Herkunft hier