

VORSPEISEN



Vegan



Vegetarisch

ARTISCHOCKE & PECORINO

gebratene und marinierte Artischocke, cremige Zitronen-Aioli, Petersilienvinaigrette und herzhaftes Pecorino-Amarettini

16,50 €

PANZANELLA – ITALIENISCHER TOMATEN-BROTSALAT

Bunte Tomaten und geröstetes Sauerteigbrot, mariniert mit Schalotten, frischem Basilikum, schwarzem Pfeffer und Olivenöl-Vinaigrette

Upgrade: cremiger Burrata, 125g +6,50€

Zwei gebratenen argentinischen Wildgarnelen +8€

14,90 €

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Zarte Tranchen vom Roastbeef mit feiner Kräuterremoulade, knackigen Blattsalaten und eingelegtem Sommergemüse

17,50 €

SUPPEN

PFIFFERLINGRAHMSUPPE

Cremige Suppe von gebratenen Pfifferlingen mit Gartenkräutern und einem Hauch Muskat

9,90 €

SOMMERLICHE GAZPACHO

Kalte Tomatensuppe mit Gurke, Paprika, Kräuteröl und Grissinistange

9,50 €

HUMMERBISQUE

Kräftige, fein cremige Hummersuppe – klassisch französisch zubereitet

12,50 €

VOSSINI-KLASSIKER

RUMPSTEAK & POMMES FRITES

200 g gebratenes Argentinisches Rumpsteak mit
Portweinjus, knackigem Sommersalat und goldgelben
Pommes frites
34,50 €

KALBSSTEAK MIT PFIFFERLINGEN

Zartes Kalbssteak mit gebratenen Pfifferlingen,
aufgeschlagener Kräuterbutter und goldbraunen
Rosmarinkartoffeln
35,50 €

GEBRATENER WOLFSBARSCH

Knusprig gebratener Wolfsbarsch mit Cherrytomaten-
Kapern-Sugo, Fenchel und Kartoffelgnocchi
33,50 €

KÄSESPÄTZLE MIT BACKENSHOLZER KÄSE

Hausgemachte Spätzle mit würzigem Deichkäse,
geschmortem Lauch und Röstzwiebeln, dazu ein
kleiner Blattsalat
22,90 €

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
Als 4-Gang

52 €
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!

BEEF-BRISKET AUS DEM VOSSINI-SMOKER

Langsam in Buchenholzrauch gegarte Rinderbrust mit kräftiger BBQ-Schokoladenjus, Kartoffel-Lauch-Quiche, Frisée und eingelegtem Senf

32,50 €

GERÖSTETE KIKOK-POULARDENKEULE

Saftig gegarte Keule mit spanischer Mandel-Paprikasauce und feinem Kakao, mediterranem Gemüse und cremiger Polenta

28,90 €

GEBRATENES ZANDERFILET

Knusprig gebratenes Zanderfilet an Marillen-Beurre-blanc mit einer feinen Note weißer Schokolade, gegrillter Pak Choi und Basilikumrisotto

30,00 €

GEGRILLTE AUBERGINE

Gegrillte Aubergine an mild schokoaldiger Jus - leicht mit Vanille abgeschmeckt, geröstete Paprika und Limetten-Minz-Quinoa, Cashewkerne

24,50 €

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 | ERDBEEREN | LITSCHI 

F
Schokolade aus dem Amazonas-Gebiet in Peru als Mousse trifft auf
Schaum von Matcha, eingelegten Erdbeeren und Litschi-Sorbet

11 €

TIRAMISU TRIFFT MANDARINORANGE

A,C,G,S
Luftige Mascarponecreme, Single-Origin-Espresso von Rubiac aus
Bremen, Ragout von Mandarin-Orangen und hausgemachtes Sorbet
treffen auf original italienischen Löffelbisquit - genieße Tiramisu auf
Schokoladenhotel Art

11 €

Schoko Des Monats

CUSCO-KAKAOSCHATZ AUS DER INKAHAUPTSTADT

Cremige Mousse au Chocolat an saftiger, geschmorter
Ananas, Melonencreme und crunchy Strudelblätter 11 €

Cusco liegt hoch oben in den mächtigen Andenbergen Perus.
Die alte Inkahauptstadt ist gleichzeitig Heimat der Mutter
aller Edelkakao - Chuncho. Die Früchte wachsen auf bis zu
1400 Metern im Schatten des Machu Picchus.

GRANDE FINALE (AB 2 PERSONEN)

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

15 € p.P.