

VORSPEISEN



Vegan



Vegetarisch

ARTISCHOCKE & PECORINO

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

16,50 €
A, C, G, H, L, M, O

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 €
A, O, (G)

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

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

17,50 €
C, M, O

SUPPEN

PFIFFERLINGRAHMSUPPE

Cremige Suppe von gebratenen Pfifferlingen mit Gartenkräutern und einem Hauch Muskat

9,90 €
G, L, O

SOMMERLICHE GAZPACHO

Kalte Tomatensuppe mit Gurke, Paprika, Kräuteröl und Grissinistange

9,50 €
A, L, O

HUMMERBISQUE

Kräftige, fein cremige Hummersuppe – klassisch französisch zubereitet

12,50 €
B, G, L, O

VOSSINI-KLASSIKER

RUMPSTEAK & POMMES FRITES

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

34,50 €
A,F,G,L,O

KALBSSTEAK MIT PFIFFERLINGEN

Zartes Kalbssteak mit gebratenen Pfifferlingen, aufgeschlagener Kräuterbutter und goldbraunen Rosmarinkartoffeln

35,50 €
G,L

GEBRATENER WOLFSBARSCH

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

33,50 €
A,C,G,L,O

KÄSESPÄTZLE MIT BACKENSHÖLZER KÄSE

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

22,90 €
A,C,G

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 €
E,F,N

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!

BEEF-BRISKET AUS DEM VOSSINI-SMOKER

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

32,50 €
G,L,M,O

GERÖSTETE KIKOK-POULARDENKEULE

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

28,90 €
G,H

GEBRATENES ZANDERFILET

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

30,00 €
A,D,G,L,O

GEGRILLTE AUBERGINE

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

24,50 €
G,H,L,O

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

CREME VON DUNKLER AMAZONASSCHOKOLADE

mit karamellisiertem Sanddorn Ragout und Williams Christ
Birneneis auf Schokoladenerde

11 €

E, F

TIRAMISU TRIFFT MANDARINORANGE

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

11 €

A, C, G, S

Schokolade Des Monats

VIRUNGA-KAKAOSCHATZ AUS DEM HERZEN DES REGENWALDES

Schwarzer Tee & Virunga Schokoladen Cremeaux mit
Sauerkirschgel und Kirschsorbet auf einem
schokoladigen Wiener Boden

11 €

A, B, C

Tief im Herzen Afrikas, eingebettet in die Regenwälder des
Virunga-Nationalparks im Kongo, wächst dieser
außergewöhnliche Kakao.

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.