

Guter Start

Heimatweide

Carpaccio vom Semmelknödel mit Sauerländer Knochenschinken, Rucola, Parmesan & Pflaumen-Balsamico-Vinaigrette

18,90

Aus dem Topf

Theos Beste

Brühe vom Sauerländer Weiderind
mit hausgemachtem Flädle, Klößchen & Gemüsejulienne

6,90

Mediterraner Suppentopf

weiße cremige Tomatensuppe
mit hausgemachter Garnelenpraline

8,90

„Für dazwischen“

Himmel & Erde

gebratene Blutwurst vom Mertzger Merte auf Kartoffelstampf
mit karamellisierten Äpfeln & Röstzwiebeln

18,90

Alternatives...

Vegane Symphonie

pikantes Linsen-Curry mit Brokkoli, Blumenkohl, Möhren & Sprossen
dazu Kräuterreis

20,90

Fleischlos glücklich

cremige Käsespätzle mit würzigem Atta-Höhlen-Käse und Röstzwiebeln
dazu Beilagensalat

21,90

Hauptgänge

Sauerland Ferkel

Medaillons vom Sauerländer Bio Schwein auf Pfefferrahmsauce
mit Schupfnudeln & Möhrengemüse

32,90

Wildrevier

Sauerländer Ragout vom heimischen Wild
mit hausgemachten Butterspätzle & Pflaumenkompott

30,90

Voss Krüstchen

Schnitzel vom Sauerländer Bio Schwein mit Champignonrahmsauce & Landei
auf Toast dazu Beilagensalat

26,90

Nachbars-Kuh

gereiftes Rumpsteak vom Metzger Merte
unter Kräuter-Senfkruste mit Thymianjus
dazu Brokkoli & hausgemachte Cajun-Kartoffelspalten mit BBQ-Dipp

150g 32,90

250g 36,50

AUF DER NÄCHSTEN SEITE GEHT ES LECKER WEITER!!

Bachliebe

Saalhauser Forellenfilets auf der Haut gebraten
mit zerlassener Butter dazu Petersilienkartoffeln & Beilagensalat
normale Portion 27,90
kleinere Portion 22,90

Ente gut ALLES Gut

rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Thymianjus
dazu Kartoffelgratin & buntes Marktgemüse
34,90

Dessert

Großes Finale

Lenutas Kirsch-Käseküchlein mit hausgemachten Erdnusseis
& Salted Caramel
13,90

Süße Versuchung

hausgemachtes Brownie-Parfait auf dunkler Schokoladensauce
14,90

Jetzt neu:

... Punkte sammeln oder... mit der Schatzkarte bezahlen!



***bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal**

Herzlich Willkommen im Landhotel Voss

unter dem Motto **#gut&bürgerlich**
stellen wir Ihnen unsere neue Speisekarte vor👉

Unsere Heimat ist dafür wichtigster Bestandteil!

Deshalb arbeiten wir eng mit unseren Freunden aus der Nähe
zusammen:

**Kartoffeln - Bauer Ax in Schmalleberg
Höhlenkäse aus der Atta-Höhle in Attendorn
Eier - Hof Röhrig in Fleckenberg
Fleisch - Metzger Merte aus Schmalleberg
Senfmühle aus Attendorn
Bäckerei Heimes in Saalhausen
Sauerländer Edelbrennerei in Kallenhardt
Krugmann Meinerzhagen Genusswerk Brände**

Selbstverständlich darf ein frisch gezapftes vom Fass nicht fehlen:
Frisches Veltins Pils aus Grevenstein

Genießen Sie auch unsere liebevoll hausgemachten
Dessertvariationen und Kartoffelbeilagen👉

**#gut&bürgerlich- Man kommt als GAST
und geht als FREUND!**