

# Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Weinhof Voosen,  
welchen ich nun, seit mehr als 8 Jahren mit Leidenschaft dem idealen Erlebnis führe  
Denn wir wissen: Genuss & Atmosphäre bestimmen ganz wesentlich unseren Alltag- egal ob bei  
erlesenen Weinen, pures Glück beim Essen oder edle Spirituosen.  
schön, dass Sie heute mit dabei sind.  
Wir freuen uns auf einen schönen kulinarischen & vinophilen Abend mit Ihnen  
Denny & und das gesamte Weinhof Voosen Team

## Vorspeisen

UNSER HAUSGERÄUCHERTER GEWÜRZ LACHS Knuspriger Kartoffel Rösti, Honig-Dill-Senf Sauce, Kräutersalat	15 €
CESAR SALAT Salatherzen, Cesar Dressing, Croutons, Speck, feine Spähne von Grana Padano	14 €
RUCOLA SALAT & ZIEGENKÄSE AUS NANTES CEDEX Rucola, Zitronenvinaigrette, getrocknete Tomaten, Walnüsse feine Spähne von Grana Padano, gebackner Ziegenkäse	15 €
MEINE BOURRIDE A LA BRASSERIE Bretonischer Fischeintopf, Fisch Filet, Mallorquinische Aioli, Croutons, Comté	15 €
BRUSCHETTA VARIATION WEINHOF VOOSSEN Unser Hausgebackenes Schwarzbrot in 3 saisonal wechselnden Varianten	13 €
AUSTERN SPEZIAL JUIZETTE LA RÊVEUSE NO.3 FEIN GRATINIERT mit mariniertem Blattspinat & gereiftem Comté	15 €
AUSTERN FRISCH VON UNSERER AUSTERNTAFEL mit Zitrone & gereiftem Comté	Tagespreis laut Tafel
JAHRGANGSSARDINEN VON UNSERER SARDINENBAR wählen Sie sich Ihre Lieblingsdose aus verschiedenen Jahrgängen Zitrone, Brioche, Kräutersalat mit Schalotten Vinaigrette	16 €

## Hart aber Weizen & Flammkuchen

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHIS & SPARGEL mit Rucola Pesto, frischer Spargel, Cherry Tomaten, feine Spähne von Grana Padano geröstete Mandeln	19 €
FLAMMKUCHEN FEIGE & ZIEGE Creme Fraîche, Ziegenfrischkäse, Äpfel, Feigen, gebrannte Walnüsse, Feigensenf	17 €
FLAMMKUCHEN RUCOLA & JAMÓN SERRANO Creme Fraîche, Schalotten, Rucola, getrocknete Tomaten, Jamón Serrano feine Spähne von Grana Padano	17 €

## Hauptgänge

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN mit unseren knusprigen Pommes, Grana Padano, Radieschen, Gurkensalat Preiselbeermarmelade, Zitrone	28 €
KALBSLEBER BERLINER ART Karamellisierten Äpfeln, Calvados, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree, Kalbs Jus	25 €
KALBSNIEREN SO WIE WIR SIE LIEBEN Geschmorte Nieren, cremiger Senf Sauce, Möhrengemüse, Kartoffelpüree	25 €
ZANDERFILET ALTE SAUERKRAUTFABRIK Kross auf der Haut gebraten, Apfel Sauerkraut, Cognac-Pfeffer Rahm, Kartoffelpüree Kräutersalat mit Zitronenvinaigrette	25 €
RINDERZUNGE WIE ZU OMA'S ZEITEN IM GEMÜSE SUD GEGART Kartoffeln & Wurzelgemüse in feiner Bouillon, Meerrettichsauce, Gurkensalat Frisch geriebener Meerrettich	25 €
RINDERROULADE NACH OMAS ART Rinderroulade mit Speck und Gewürzgurke, Rotkohl, Kartoffelklößen	25 €

## Dessert

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILIE mit marinierten Aprikosen, Vanilleeis	12 €
APFEL CRUMBEL FRISCH AUS DEM ROHR Mürbeteig, karamellierte Äpfel, Marzipan, Mandel, Butter, Vanilleeis	12 €
HIMMEL & ÄÄD Von Rhabarber, Apfel & Schokolade (Ein Klassiker von Marvin neu Interpretiert)	15 €
KÄSE DEGUSTATION VON MAÎTRE AFFINEURE VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN Wählen Sie 3 Sorten aus unserer Käsekarte mit unserem Schwarzbrot, Feigensenf	16 €

# Unser Weinhof Voosen Menü

Was kleines vorweg  
serviert mit unserem Schwarzbrot & und hausgemachte Butter mit Meersalz

\*\*\*

## FRISCHER SPARGEL - VITELLO TONNATO STYLE

Spargel, Kalb, Thunfischbauch, Kapern, Kräuter

\*\*\*

## SCHWEINEBAUCH & JAKOBSMUSCHEL

Karamellierter Schweinebauch, Jakobsmuschel, Frühlauch, Sesam, Spinat

\*\*\*

Mal eben was Frisches

\*\*\*

## SEEHECHTFILET & BÄRLAUCH

Atlantik Seehechtfilet, Bärlauch, Risotto, glasierter Spargel

Oder

## TRILOGIE VOM RIND & SPARGEL

Rind (Filet, Ragout, gezupft) mit frischem Spargel, Sellerie

\*\*\*

## KÄSE DEGUSTATION VON MAÎTRE AFFINEURE VOLKER WALTMANN

AUS ERLANGEN

mit unserem Schwarzbrot, Feigensenf

\*\*\*

## HIMMEL & ÄÄD

von Rhabarber, Apfel & Schokolade

(ein Klassiker von Marvin neu Interpretiert)

Menü in 3 Gängen 69 €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Menü in 4Gängen 79 €

Menü in 5 Gängen 89 €

Bei Unverträglichkeiten oder kleinen Änderungen, sprechen Sie uns gerne an.

# Unsere Käsekarte

Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

## **1.0 Capriolo al tartufo, m. gehobeltem schw. Trüffel -Weichkäse**

Zwei hochwertige Zutaten, machen den Capriolo al Tartufo zu einer Spezialität mit einem einzigartigen Geschmack und unvergesslichen Aroma. Der Teig, krümelig in der Mitte und cremig unter der Rinde. Abgerundet wird der Geschmack innen mit dünn gehobelter Trüffelspäne. Milchart Kuh, Herkunft Italien, Geschmack leicht würzig Herstellungsart Rohmilch, Fett 50% i.Tr.

## **2.0 Beaufort fermier - Hartkäse**

Zum "Kaiser der Käse" bei der Int. Käsiade in Innsbruck 1992 erkoren. Während des Sommers grasen die Kuhrassen Tarine und Abondance am Fuß der Gletscher bei 1500 bis 2500 mtr. Ü. NN. Fruchtiger Geruch, satter Milchgeschmack. Gekäst & gelagert in einer Bergdorfsennerei bzw. in Tunneln im Berg. Milchart Kuh, Herkunft Frankreich, Geschmack mild, Herstellung Rohmilchkäse, Fett 45% i.Tr.

## **3.0 Trappe Echourgnac, mit Walnußlikör affiniert - halbfester Schnittkäse**

Dieser Käse wird mit Nussdestillat verfeinert. Während der dauernden Reifung wird die Rinde mit Nussdestillat abgewaschen und hat dann eine schöne dunkelbraune Farbe. Fruchtiger Geschmack, stark nach Nüssen

Milchart Kuh, Herkunft Frankreich, Geschmack leicht würzig, Herstellung past. Milch, Fett 45% i.Tr.

## **4.0 Le Petit Fiancé fermier - Ziegenkäse**

Ein Saisonkäse aus den Pyrenäen. Rundes Laibchen mit leichter Rotschmiere, sein Teig ist cremig und leicht würzig. Sein Geschmack ähnelt sehr dem eines Kuhmilch-Reblochon.

Milchart Ziege, Herkunft Frankreich, Geschmack würzig, Herstellung Rohmilch, Fett 45% i.Tr.

## **5.0 Tomme de Bellôc fermier, Klosterkäse - Schafskäse**

Ein Schafskäse aus dem Kloster Belloc/Pyrenäen kommend. Der Käse wird nur aus der Milch der klostereigenen Schafe handwerklich hergestellt und 8 Monate im Klosterkeller gelagert und gereift. Ganz milder, leicht fruchtiger Geschmack

Milchart Schaf, Herkunft Frankreich Geschmack leicht würzig, Herstellung past. Milch, Fett 50% i.Tr.

## **6.0 Pont l'Eveque, verfeinert mit Cidre - Rotschmierkäse**

Der älteste Käse aus der Normandie. Er ist bereits seit 1976 ein AOP-Käse. In unseren Reifekellern liegt der Rohmilchkäse ca. 6 Wochen, wobei dieser 2x pro Woche mit Cidre verfeinert wird.

Charakteristisch für den Käse ist ein cremig-gelber Teig mit glatter und geschmeidiger Konsistenz.

Milchart Kuh, Herkunft Frankreich, Geschmack kräftig würzig Herstellungsart Rohmilch, Fett 50% i.Tr.

## **7.0 Blue de Cacao mit Rum - Blauschimmelkäse**

Der Blu de Cacao ist ein Edelpilzkäse, der aus einer Biokäserei in Backenholz stammt. Der Käse wird in unserem Haus verfeinert. Gestoßene Kakaobohnen werden über Nacht in jamaikanischem Rum eingelegt. Am nächsten Tag wird der Käse mit Rum und Kakaopulver abgerieben. Anschließend werden die eingelegten Kakaobohnen über den Käselaub verteilt.“

Milchart Kuh, Herkunft Deutschland, Geschmack würzig, Herstellungsart Rohmilchkäse, Fett 45% i.Tr.

