

Willkommen im Landhaus



*Es ist schön, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.
Das Restaurant Voeskenshof wird Sie, mit Qualität, überwiegend heimischen
Produkten aus Küche und erlesenen Weinen verwöhnen.
Bei der Herkunft der Lebensmittel und ihrer Verwendung werden folgende
Prioritäten gesetzt:*

regional vor national vor international

*Ihre Familie van Geldern
& Team*

Unsere Lieferanten und Partner:



- Landmetzgerei Kevelaer > Fleisch und Wurst
- Geflügelhof Ingenbleek Kevelaer > Eier und Geflügel
- Grafschafter Weinbergsschneckenzucht Moers > Schnecken
- Bauernmarkt Lindchen > Gemüse und Obst
- Transgourmet Dortmund > Fleisch, Fisch und Trockenware
- Deunk Winterswijk > Fisch



Tatarenhut Essen

Einzigartig im Voeskenshof



Vorweg ein kleiner Gemischter Salat

<i>Tatarenhut „Voeskenshof“</i>	<i>200g Fleisch</i>	<i>€ 18,90</i>
	<i>300g Fleisch</i>	<i>€ 23,60</i>
<i>Rind, Schwein und Hähnchenbrust</i>		

<i>Tatarenhut „Premium“</i>	<i>200g Fleisch</i>	<i>€ 23,90</i>
	<i>300g Fleisch</i>	<i>€ 29,60</i>
<i>Rinderfilet, Maishähnchen und Garnelen</i>		

dabei sind Brot, Saucen und Gemüse

pro Person eine Beilage Wählbar:

Ofenkartoffel, Kartoffel Wedges, Steakpommes oder Knoblauchbaguette

Saisonkarte

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen* € 5,80



*Confierte Saubauchwürfel auf Süßkartoffel-Ingwerpüree
und Wok Gemüse* € 16,80



*Ofenfrische Gänsekeule mit Salzkartoffeln, Rotkraut
und glasierten Maronen* € 17,50



*Schweinefilet an Schalotten-Portweinjus, Rahmwirsing
und Schupfnudeln* € 17,60



*Ursprung Weißes Edel Waller Filet auf Gurkengemüse
und Pomme Noisette* € 19,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



Suppen

*Blumenkohlcremesuppe mit gebratener Blutwurst
und Kräuterseitlingen* € 5,60



Hühnerbouillon mit Crepéroulade und Gemüse € 5,20

Vorspeisen

*„Die Rolle“
Frühlingsrolle mit Kartoffeln und Sauerkraut
gefüllt auf Tomaten-Blattspinat* € 8,90



*„Grafschafter Schnecken“
½ Dutzend Grafschafter Schnecken mit Knoblauch
Butter-Brösel gratiniert dazu Toastbrot* € 9,50



*„Fischer's Fritz“
Hausgebeizter Lachs an Knoblauch Crostini,
Senf -Dill Sauce und Salatbukett* € 9,20

Salate

Kleiner Blattsalat € 3,40

Kleiner Gemischter € 3,80

*Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkerne,
Parmesansplitter und Balsamico Dressing* € 4,80



Gurkenspaghettisalat mit Riesengarnelen und Feuerbrot € 15,50

*Großer Bunter Salatteller mit Rohkost
und gerösteten Kernen* € 8,90

- *mit Thunfisch, Mais und Oliven* € 11,90
- *mit Ei, Seranoschinken und getrockneten Tomaten* € 12,40
- *mit Maishähnchenstreifen und Kräuterbrot* € 13,50
- *mit verschiedenen Fischfilets* € 14,80
- *mit sautierten Rinderfiletstreifen* € 15,60
- *mit Riesengarnelen in Chili-Knoblauchbutter* € 16,50

Alle Salate werden mit Brot gereicht

Dazu können sie wählen:

*Hausdressing, Kartoffeldressing, Kräutervinaigrette
oder Essig und Öl Menage*

Hauptspeisen

„Himmel un Ääd“

*Gebratene Blutwurst mit Kartoffel-Apfelstampf
und Speckkrusteln*

€ 11,80



„Voeskens Burger“

*Landhausburger mit getrockneten Tomaten, Zucchini,
Rucola, gehobelten Parmesan, Aioli und Pommes*

€ 12,80



„Tex-Mex Burger“

*Hähnchenbrust in Nachopanade serviert im Wrap
mit Tomaten Salsa, Bohnen-Mais Mix, Guacamole
und Steakpomes*

€13,60



„Der Klassiker“

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel

vom Schwein

€ 12,40

vom Kalb

€ 17,80

*dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes,
Zitrone, Preiselbeeren und Beilagensalat*

Schnitzel auch als Cordon Bleu Aufpreis

€ 3,00

Dazu können sie wählen:

Champignon-Rahmsauce

€ 2,50

Jägersauce

€ 2,50

Pfefferrahmsauce

€ 2,50



„G'schmackig“

*Gebratenes Schweinerückensteak an Zwiebelsauce
dazu Röstkartoffeln und Beilagensalat*

€ 14,80

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung



“Fruchtig“
Maishähnchen mit Dörrobst gefüllt
auf Riso-Nudelrisotto und mediterranem Gemüse € 17,80

“Kalbs Liebe“
Gegrillte Kalbsleber an Majoranjus dazu Kohlrabigemüse
und Röstzwiebelpüree im Apfel serviert € 17,60

„Zürcher“
Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit frischen
Champignons dazu Rösti und Karottengemüse € 17,80

“Schwein gehabt“
Schweinefilet im Pancettamantel mit Bandnudelnest
auf Waldpilzragout serviert € 17,20

„Zarte Versuchung“
In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen
auf Kartoffelstampf und Karottengemüse € 20,80

„Gutes vom Rind“
Rinderrückensteak € 22,50
oder
Rinderfilet € 28,50

mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
dazu Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse

Fisch

„Anglerei“

*Fangfrische Forellenfilets mit Mandelpanade anbei
grobe Senfsauce, Dillkartoffeln und kleinem Blattsalat* € 16,80



„Siebter Sinn“

*7 Riesen Garnelen in Knoblauch-Chili gebraten
auf Tomaten-Pesto Nudeln und gegrillter Zucchini* € 20,80

Vegetarisches

„Pilzig“

*Riso-Nudelrisotto mit gebratenen
und gebackenen Kräuterseitlingen* € 12,20



Veganes

„Vegan Style“

*Kartoffelrösti Burger mit Balsamico Linsen,
gebratener Aubergine und Pesto verfeinert* € 11,80



.....feines zum Schluss

“Apfeltraum”

Gebäckene Apfelringe / Vanillesauce / Beeren

€ 7,20



“Kalter Kaiser”

Vanille-Rum Parfait / Pflaumenkompott / Schokosahne

€ 7,80



*Käsebrett von Weich- und Hartkäse
dazu Feigensenf und Waldhonig*

€ 8,60

*Gerne können Sie auch aus
unserer Eiskarte wählen!!*

Aperitifs

Aperol Spritz	0,2 l	€ 4,50
Hugo	0,2 l	€ 4,50
Rhabarber Bruno	0,1 l	€ 2,60
Sekt mit Hollunderblütensirup	0,1 l	€ 3,30
„Voeskens-Spezial“	0,2 l	€ 4,20
Weißwein mit Melonensirup		
Sekt Schloss Bergfels	0,1 l	€ 3,10
Alkoholfreier Sekt „Grünschnabel“	0,1 l	€ 2,40

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Selters „classic & naturell“	0,25 l	€ 2,40
„classic & naturell“	0,75 l	€ 6,80
Coca Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,33 l	€ 2,80
Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 2,60
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	€ 2,60
Apfelschorle	0,25 l	€ 2,60
Malzbier	0,33 l	€ 2,80
Glas Milch	0,2 l	€ 1,60

Van Nahmen Säfte

Orangensaft	0,2 l	€ 2,60
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,60
Sauerkirschnektar	0,2 l	€ 2,60
Kurtraubensaft	0,2 l	€ 2,60
Pfirsichnektar	0,2 l	€ 2,60

Cocktails

Pina Colada (Bacardi, Kokossirup, Sahne, Ananassaft)		€ 6,80
Caipirinha (Pitu, Limetten, Rohrzucker,)		€ 6,80

Alkoholfreie Cocktails

Mango Fire (Maracujasaft, Ananassaft, Mangosirup, Soda)		€ 4,80
Coconut Kiss (Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine)		€ 4,80

Unsere Biere

Veltins	0,2 l	€ 1,70
	0,3 l	€ 2,60
Radler	0,2 l	€ 1,70
	0,3 l	€ 2,60
Veltins alkoholfrei	0,33 l	€ 2,60
Diebels Alt	0,2 l	€ 1,70
	0,3 l	€ 2,60
Franziskaner Weißbier	0,5 l	€ 4,50
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
„Lemon / Hollunder“	0,33	€ 2,80

Kaffee & Tee

„Meinl's Kaffee- & Tee Genuss“

Espresso	€ 1,80
doppelter Espresso	€ 2,80
Kaffee	€ 2,40
Kaffee koffeinfrei	€ 2,40
Kännchen Kaffee	€ 4,60
Cappuccino	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,60

Jumbo Tee Tasse € 2,80

wählen Sie aus unserem Bio-Sortiment:

- Assam Jamguri (Schwarz)
- China Pure Chun Mee (Grün)
- Klostergarten Kamille
- Marokkanische Minze
- Asian Spirit Ingwer Lemongrass
- Früchtereigen

Offene Weine

Pinot Grigio trocken	0,2 l	€ 4,20
Bacchus halbtrocken	0,2 l	€ 5,50
Weißburgunder trocken	0,2 l	€ 5,50
Grauburgunder trocken	0,2 l	€ 5,20
Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,2 l	€ 4,20
Dornfelder trocken/halbtrocken	0,2 l	€ 4,20
Dornfelder lieblich	0,2 l	€ 4,50
Merlot trocken	0,2 l	€ 4,50

Spirituosen & Schnäpse

Korn	2cl	€ 1,80
Wachholder	2cl	€ 1,80
Els	2cl	€ 1,80
Kirsch-Korn	2cl	€ 1,80
Bacardi	2cl	€ 2,20
Wodka	2cl	€ 2,20
Asbach Uralt	2cl	€ 2,40
Captain Morgan	4cl	€ 3,20
Baileys	4cl	€ 3,20
Glenfiddich	4cl	€ 4,50
Portwein	5cl	€ 3,80
Grappa	2cl	€ 3,20

Digestif

Averna	4 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 2,60
Underberg	2cl	€ 2,80
Fernet Branca	2cl	€ 2,40
Aquavit Linie	2cl	€ 2,80
Malteser	2cl	€ 2,60
Jägermeister	2cl	€ 2,00
Kümmerling	2cl	€ 1,80
Specht Obstler	2cl	€ 2,60
Specht		
Williams Birne	2cl	€ 2,80

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

