



# Herzlich Willkommen im Restaurant Vossini

*Lieber Gast,*

*Das Restaurant Vossini ist das Restaurant vom  
ersten und einzigen Schokoladenhotel in  
Deutschland.*

*Die Schokolade steht bei uns im Mittelpunkt.  
Überall werden Sie Komponenten von und mit  
Schokolade finden.*

*Das Herz unseres Konzeptes ist, dass Sie die  
Möglichkeit haben, Ihren Schokoladentyp he-  
rauszufinden. Das geschieht im Foyer im Schoko-  
ladenparcours, oder einfach mit dieser App:*



*Wir wünschen Ihnen ein paar angenehme Stun-  
den im Vossini.*

*ihre „Vossini-Team“  
im  
Schokoladenhotel*

Die Speisekarte



## Erleben Sie Schokolade mit Ihren 5 Sinnen!

*In unserem Schokoladenparcours an der Rezeption haben Sie die Möglichkeit, Ihren individuellen Schokoladentyp herauszufinden. Durchlaufen Sie die 5 Stationen unseres Schokoladenparcours und erleben Sie mit allen Sinnen die Schokolade.*

*Je nach Schokoladentyp haben Sie die Möglichkeit, Ihre Speisen nach Ihrem Geschmack zu variieren:*

Zartes Kalbssteak, ca. 180 Gramm,  
mit einer Auswahl frischen  
Gemüsen und Kartoffelrösti.

25,90 €

dazu wählen Sie eine Schokoladensoße Ihrer Wahl

- \* Schokoladen-Kirschsoße \* Schokoladen-Chilisoße \*
- Schokoladen-Rosmarin-Soße \* Schokoladen-Pfeffersoße \*
- \* Schokoladensoße mit Pinienkernen \*



Die Speisekarte



## Vorspeisen

### Ziegenkäse

*Ziegenkäseröllchen in Schwarzbrot- und Tomatenmantel  
dazu Kürbis-Aprikosenchutney, Kräutersalat* 13,90 €

### Thunfisch:

*Leicht angeräuchertes Thunfischcarpaccio, Tomatenmarmelade  
Avocadocreme, geröstete Pinienkerne, Baguette* 13,20 €

### Serranoschinken...

*Milder Serranoschinken mit knackigem Babysalat  
in Honig-Balsamico-Dressing, verfeinert mit allerlei  
Cerealien, Nüssen und Parmesan* 11,90 €

### Vitello Tonnato:

*von der Kalbshüfte, schonend gegart, in Thunfischdip und  
Kapern, dazu Baguette und Balsamicoglace* 14,10 €

## Suppen

### Edle Himmerrahmsuppe<sup>1,2,3</sup>

*mit einem Hauch Cognac verfeinert, geröstetem Weißbrot* 9,10 €

### Schokoladenschaumsüppchen „pikant“

*mit einer Garnitur nach Ihrem Schokotyp  
(Frucht, Nuss, Kräuter, Gewürz oder Pur)* 6,40 €

### Ammerländer Suppe:

*Apfel-Selleriesuppe mit Sahnehaube und Croutons* 6,20 €

### Curry Kokossuppe,

*gebackene Garnele und Sahnehäubchen* 7,80 €



## *Bock auf Wok & Burger*

### Asia-Fruchtewok:

*Knackiges Gemüse mit knusprig gebratener Poulardenbrust, Ananas, Mango, Sprossen, Currysoße, Reis* 15,50 €

### Meeresfrüchte Wok:

*Gebratene Garnelen, Tintenfisch, Lachsfilet, knackiges Gemüse, Sojasprossen, Kaiserschoten und Reis* 16,50 €

### Vegetarischer Wok:

*Knackiges Gemüse mit Scheiben von Champignons, und Austernpilzen, verfeinert mit gerösteten Nüssen Erdnusssoße, Reis* 15,50 €

### Vossi-Burger:

*Pulled Pork aus dem Smoker im warmen Korkumabrötchen mit schwarzem Sesam, Hausdressing, rote Zwiebeln, Kringelfrites, Beilagensalat* 12,30 €

## *Kochen mit Schokolade*

### Fisch & Schokolade

*Frisches Fischfilet auf Gurkennudeln, Schokoladen-Senf-Soße<sup>1,3</sup>, Petersilienkartoffeln* 22,40 €

### Geschmorte Entenbrust, knusprig gebraten:

*Brust von der Ente, auf einer fruchtigen Schokoladen-Orangensoße, Mandelbrokkoli und Polenta* 23,50 €

### Rinderroulade nach Art des Hauses:

*... klassisch gefüllt<sup>1,3</sup>, zart geschmort in einer kräftigen Burgunder-Schokoladensoße, dazu gestovter Spitzkohl und Salzkartoffeln* 19,80 €



## Steaks, zart und saftig

*Wir braten ihre Steaks nach Ihren Wünschen  
„durch“, „medium“ oder „englisch“!  
Dazu servieren wir Ihnen Knoblauchbaguette.*

*Als Beilagen wählen Sie bitte:*

*Kräuterbutter oder Pfeffersauce<sup>3</sup>,*

*Pommes frites oder Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>*

*frisches Gemüse oder einen bunten Salat.*

### **Rumpsteak, ca. 200 g**

*vom argentinischen Rind,  
25,70 €*

### **Rumpsteak ca. 300 g**

*vom argentinischen Rind,  
30,90 €*

### **Filetsteak, ca. 200 g**

*vom argentinischen Rind  
29,60 €*

### **Filetsteak, ca. 300 g**

*vom argentinischen Rind,  
33,80 €*

### **Kalbssteak, ca. 180 g**

*aus der Hüfte geschnitten,  
24,60 €*

### **Lachssteak, ca. 140 g**

*in der Pfanne gebraten,  
22,60 €*

Die Speisekarte



## Hauptpreise.

### Spezialität des Hauses

*Lachsfilet, frisch aus dem Räucherofen, auf gestovtem Spitzkohl, und Rieslingsoße, dazu Salzkartoffeln* 22,70 €

### Jägerpfanne:

*3 verschiedene Medaillons mit Speck<sup>1,2</sup>, dazu frisches Gemüse, Rahmpilze und Bratkartoffeln* 23,10 €

### Lammrücken am Knochen gebraten:

*Zartes Lammcarree, rosa gebraten, unter der Tomaten-Mozzarellakruste, Thymiansoße, Speckbohnen Gratinkartoffeln* 29,90 €

### Wiener Rostbraten nach Art des Hauses

*Zartes Rumpsteak ca 180g, medium gebraten, mit gerösteten Zwiebeln, Butterbohnen und Bratkartoffeln* 24,90 €

## Vegetarisch:

### Ratatouillegemüse „Vegan“

*Ein Ragout aus tomatisiertem Gemüse mit gebratener Aubergine, Zucchini, Kräuterreis* 13,90 €

### Hausgemachte Nudeln

*Hausgemachte Nudeln in Basilikum-Pesto-Soße, kleinen Gemüsen und Parmesan* 11,50 €

### Salatteller

*FrISChe Salate mit gebackenen Pilzen und Gemüsen, dazu Kräuterquark und Baguette* 11,70 €



## Dessert

### Crème brûlée

*brennend serviert mit Erdbeer-Rhabarberkompott  
und Bourbon-Vanille-Eis*

8,40 €

### Schokoladenravioli

*gefüllt mit Ricotta, Mango-Frucht-Kompott, Krokanteis*

7,80 €

### Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern

*mit Himbeersofse. und Vanilleeis*

8,90 €

### Klein aber fein

*1 Kugel Cappuccinoeis mit Krokant, lecker garniert*

3,90 €

### Cappuccino Deluxe

*1 Tasse Cappuccino, dazu servieren wir  
einen süßen Gruß aus der Küche*

6,30 €

### Espresso Deluxe

*1 Tasse Espresso, dazu servieren wir  
einen süßen Gruß aus der Küche*

7,50 €

## Unsere Empfehlung:

*zu einer Tasse Espresso servieren wir wahlweise*

\* Schokoladengeist aus dem Hause Ziegler 2 cl

\* Dessertwein: Moncucco Mocato d'Asti 5 cl

7,00 €