DORFKRUG

RESTAURANT · VORSPEISEN

VORSPEISEN & SALATE

Rote-Bete-Carpaccio mit Burrata

Hauchdünn geschnittene Rote Bete | Cremige Burrata | Feldsalat | Himbeervinaigrette | Geröstete Pinienkerne

18 €

Kürbiscremesuppe

Feine Kürbiscremesuppe | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

10 €

Vitello Tonnato

Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch | Feine Thunfischcreme | Kapern

17 €

Babyblattspinat

Zarter Babyblattspinat | Aromatisches Sesamdressing

16 €

TATAR-VARIATIONEN

Beef Tatar vom Bio-Rind

Frisch zubereitetes Rindertatar | Geröstetes Schwarzbrot | Butter

19 €

Lachs-Avocado-Tatar

Frischer Lachs | Avocado | Asiatische Mayonnaise

19 €

Thunfisch-Avocado-Tatar

Frischer Thunfisch | Avocado | Teriyakisauce | Asiatische Mayonnaise

19 €

DORFKRUG

RESTAURANT · SUSHI & ASIATISCHE KÜCHE

ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN

Tempura-Garnelen – Wildfang

Knusprig ausgebackene Wildfanggarnelen im Tempurateig | Asiatischer Mayonnaise-Dip

19 €

SASHIMI & NIGIRI

Sashimi-Variation

Fein aufgeschnittener Lachs & Thunfisch | Eingelegter Ingwer | Wasabi

24 €

Lachs-Sashimi

Fein aufgeschnittener Lachs | Eingelegter Ingwer | Wasabi

24 €

Thunfisch-Sashimi

Fein aufgeschnittener Thunfisch | Eingelegter Ingwer | Wasabi

25 €

Zweierlei Nigiri

Nigiri mit Lachs & Thunfisch | Eingelegter Ingwer | Wasabi

9 €

MAKI ROLLS

Kappa Maki – Gurke

9 €

Avocado Maki

10 €

Sake Maki – Lachs

11 €

Tekka Maki – Thunfisch

13 €

DORFKRUG

RESTAURANT · FISCH & FLEISCH

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Knusprig gebratenes Zanderfilet | Buntes Marktgemüse | Cremiges Kartoffelpüree | Beurre blanc

34 €

Lachs sous-vide gegart

Schonend gegartes Lachsfilet | Avocado-Kartoffelpüree | Aromatische Nussbutter

33 €

Dorfkrug Garnelenpfanne

Saftige Garnelen | Mediterranes Gemüse | Knoblauch & Olivenöl nach Aglio-e-Olio-Art | Frisches Baguette

38 €

FLEISCHGERICHTE & KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Goldbraun gebackenes Kalbsschnitzel | Hausgemachter Gurkensalat | Knusprige Bratkartoffeln | Preiselbeeren

Kleine Portion 26 € · Große Portion 36 €

Kalbsleber in Salbeibutter

Zart gebratene Kalbsleber | Aromatische Salbeibutter | Cremiges Kartoffelpüree

28 €

Hausgemachte Kalbsfrikadelle

Saftige Kalbsfrikadelle | Buntes Marktgemüse | Cremiges Kartoffelpüree | Kräftige Jus

26 €

Zwiebelrostbraten vom neuseeländischen Rumpsteak

Zart gebratenes Rumpsteak | Knusprige Röstzwiebeln | Hausgemachte Spätzle | Kräftige Jus

39 €

Lammrücken aus Neuseeland mit Kräuterkruste

Zart rosa gebratener Lammrücken | Aromatische Kräuterkruste | Bohnen im Speckmantel | Cremiges Kartoffelpüree | Kräftige Jus

42 €

Rinderfilet vom neuseeländischen Weiderind

Zartes Filet vom grasgefütterten Rind | Cremiges Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Kräftige Jus

46 €

GEFLÜGEL & BRATENSPEZIALITÄTEN

Halbe Vierländer Ente

Knusprig gebratene Ente aus den Vierlanden | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | Kräftige Geflügeljus

46 €

Ganze Hamburger Vierländer Ente

Knusprig gebratene Ente aus den Vierlanden | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | Kräftige Geflügeljus | Für 2 Personen

89 €

Gänsekeule sous-vide gegart

Schonend gegarte Gänsekeule mit knuspriger Haut | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | Kräftige Geflügeljus

42 €

Ganze Gans – Dorfkrug Festtagsbraten

Knusprig gebratene ganze Gans | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel | Kräftige Geflügeljus | Für 4 Personen

220 €

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Warmes Schokoladenküchlein | Vanilleeis | Frische Beeren | Knuspriger Crumble

14 €

Mascarpone-Creme

Luftige Mascarpone-Creme | Frische Erdbeeren

13 €

Crème brûlée

Klassische Vanillecreme | Knusprige, goldbraune Karamellkruste | Frische Beeren

13 €

Warmer Apfel-Crumble

Gebackene Äpfel mit knusprigen Butterstreuseln | Vanilleeis | Frische Beeren

12 €

Affogato al Caffè

Cremiges Vanilleeis | Frisch gebrühter Espresso

8 €

EIS & SORBET

Unsere Eissorten & Sorbets

Vanilleeis | Schokoladeneis | Walnusseis | Mangosorbet | Himbeersorbet | Je Kugel, serviert mit Crumble & Beeren

4 €

HEISSGETRÄNKE

Amato Caffè · Echt italienischer Kaffee und Espresso

Espresso	4,00 €
Espresso macchiato	5,30 €
Doppelter Espresso	5,30 €
Doppelter Espresso macchiato	5,80 €
Kaffee Crema	5,00 €
Cappuccino	5,80 €
Milchkaffee	5,20 €
Latte macchiato	5,80 €
Tee · verschiedene Sorten	4,90 €
Frischer Minztee	5,40 €