

HERZLICH WILLKOMMEN IM DORFKRUG

Aperitif

APERITIF DES HAUSES	11,5
APERITIF DES HAUSES ALKKOHOLFREI	9,9
CREMANT ROSE DE LOIRE	14
PROSECCO	9,5
CAMPARI ORANGE	8,9
APEROL SPRITZ	11,5
LIMONCELLO-SPRITZ	11,5
HUGO	11,5
LILLET WILD BERRY	11,5
MARTINI (BIANCO, DRY, ROSSO)	7,5
WEINSCHORLE	8

DORFKRUG MENÜ I

Pfifferlingscremesuppe

Gebratenes Zanderfilet
Buntem Gemüse, Kartoffelpüree,
Weißweinschaum

Schokoladenküchlein mit
flüssigem Kern
Serviert mit Bourbon-Vanilleeis,
mariniertem Beeren und Crumble

54

DORFKRUG MENÜ II

Lachs-Avocado Tatar
Frischer Lachs und Avocado, Asia Mayonnaise

Zwiebelrostbraten
Röstzwiebeln, Hausgemachte Spätzle, Jus

Crème brûlée
Klassisch französisch
mit goldener Karamellschicht

65

----- Pfifferlingszeit -----

Vorspeisen

Hauptgang

Pfifferlings Cremesuppe
13

Bunter gemischter Salat
mit gebratenen Pfifferlingen
21

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Pfifferlingen, Kartoffelpüree und Weißweinschaum
34

Rumpsteak aus Neuseeland
mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree
37

Vorspeisen

Lachs-Avocado Tatar

Frischer Lachs und Avocado, Asia Mayonnaise

20

Frisches Beef Tatar vom BIO-Rind

Mit geröstetem Schwarzbrot und Butter

20

Thunfisch-Avocado Tatar

Mit asiatischer Mayonnaise und Teriyaki-Sauce

26

Tempura-Garnele

Knusprige Garnelen, Asia-Mayonnaise Dip

19

Bunter gemischter Salat

Hausgemachter Dressing

12

Wahlweise dazu:

Garnelen 5

Rinderfiletstreifen 8

Pfifferlinge 9

Sashimi

Mit Ingwer und Wasabi

Lachs 24

Loup de Mer 25

Tuna 26

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitet - wechselnde Sorten je nach Saison

12



Maki Rolls

8 Stück pro Rolle

Maki Gurke	9
Maki Avocado	10
Maki Lachs	11
Maki Tuna	13

Nigiri Sushi

Lachs (1 Stk.)	4,9
Loup de Mer (1 Stk.)	4,9
Thunfisch (1 Stk.)	4,9

Sushi Chef Rolls

8 Stück pro Rolle

Surf & Turf Rinderfilet, Garnele, Parmesan-Trüffel	22
Tiger Roll Tempura Garnele, Avocado, Gurke	21
Salmon Roll Lachs, Frischkäse, Avocado	20
Dragon Roll Aal, Avocado, Unagi-Sauce	20
Chicken Roll Tempura Hähnchen, Avocado, Gurke	20
Spicy Tuna Roll Tuna Tatar, Gurke, Tobiko, Asia-Mayonnaise, Teriyaki	20
Crunchy Tuna Roll Tempura Garnele, Gurke, Avocado, Tuna Tatar als Topping	19
Super Vegi Roll Geräucherter Kürbis, Mango, Avocado, Gurke, Tofu, Mango sauce	18
Green Vegi Roll Avocado, Gurke, Grüner Spargel in Tempura, Frischkäse, Teriyaki, Sesam	17

Sushi Überraschungsplatte vom Sushi-Meister

pro Person
49

Fleisch

(ca. 250g)

Kalbsrücken 39

(ca. 250g)

Rumpsteak 42

(ca. 200g)

Rinderfilet 48

Zu den Fleischgerichten: 2 Beilagen Ihrer Wahl und Jus

Weitere Beilagen je 6 EUR

Mediterranes Gemüse I Bunttes Gemüse I Pfifferlinge I Gemischter Salat I Kartoffelpüree I Bratkartoffeln I
Gemischte Pilze I Pommes

Rustikal

Wiener Kalbsschnitzel

Gurkensalat, Preiselbeeren

klein: 26

Wahlweise: Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

Groß: 36

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Hausgemachte Spätzle

31

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak, Röstzwiebeln, Hausgemachte Spätzle, Jus

39

Fisch

Zanderfilet auf Haut gebraten

Buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Weißweinschaumsauce

34

Lachs Sous-Vide

Avocadokartoffelpüree, Queller und Nussbutter

34

Garnelenpfanne

In Olivenöl gebratene Garnelen, mediterranes Gemüse

Frisches Baguette

39

Pasta

FRISCHE SPAGHETTI

AUS DEM PARMESANLAIB

24

Wahlweise dazu:

Mediterranes Gemüse 5

Garnelen 7

Frischer Trüffel 8

Rinderfiletstreifen 9

Pfifferlinge 8

Desserts

Crème brûlée

Klassisch französisch
mit goldener Karamellschicht

13

Apfel-Crumble

Warm serviert, mit Bourbon-Vanilleeis

12

Sorbet Variation

Drei Sorten Sorbet mit knusprigem
Crumble

12

Affogato

Vanilleeis mit frisch gebrühtem Kaffee oder
Einem Schuss Baileys

9

Kugel Eis oder Sorbet

Serviert mit frischen Beeren und Crumble

4

Heißgetränke

Amato Caffè: echt italienischer Kaffee und Espresso

Espresso

4

Latte Macchiato

5,8

Espresso Macchiato

5,3

Kaffee

5

Doppelter Espresso

5,3

Tee (verschiedene Sorten)

4,9

Doppelter Espresso Macchiato

5,8

Frischer Minztee

5,4

Cappuccino

5,8

Milchkaffee

5,2