

HERZLICH WILLKOMMEN IM DORFKRUG

Aperitif

APERITIF DES HAUSES	11,5
APERITIF DES HAUSES ALKOHOLFREI	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

Kürbiscremesüppchen

Feines Süppchen vom Hokkaido

Kalbsleber in Salbeibutter

Zart gebratene Kalbsleber in aromatischer
Salbeibutter, serviert mit Kartoffelpüree

Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren

Cremig, vanillig,
frisch serviert mit leckeren Erdbeeren

55

DORFKRUG MENÜ II

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Burrata, Feldsalat und Pinienkerne

Dorade Royal vom Grill

Im Ganzen gegrillt, dazu ein
bunter Beilagensalat und zerlassene Butter

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Serviert mit Bourbon-Vanilleeis,
marinierten Beeren und Crumble

65

SUSHI MENÜ

Sashimi-Variation vom Lachs und Thunfisch

Fein geschnitten, serviert mit
Wasabi und eingelegtem Ingwer

Sushi Überraschungsplatte vom Sushi-Meister

Hausgemachtes Himbeersorbet mit Crumble und Beeren

69

Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio

Mit Burrata, Feldsalat und Pinienkerne

19

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

Sashimi Variation

Vom Lachs und Thunfisch, mit Ingwer und Wasabi

24

Tempura-Garnele (Wildfang)

Knusprige Garnelen, Asia-Mayonnaise Dip

19

Bunter gemischter Salat

Hausgemachtes Dressing

12

Wahlweise dazu:

Garnelen

5

Rinderfiletstreifen

8

Sashimi

Mit Ingwer und Wasabi

Lachs

24

Tuna

26

Zweierlei Nigiri Sushi

Vom Lachs und Thunfisch, mit Ingwer und Wasabi

9

Kürbiscremesüppchen

Feines Süppchen vom Hokkaido

12

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Gemischte Pilze, Kartoffelpüree Weißweinschaumsauce

34

Dorade Royale vom Grill

Im Ganzen gegrillt, dazu ein bunter Beilagensalat und zerlassene Butter

35

Lachs auf der Haut gebraten

Buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Weißweinschaumsauce

34

Hausgemachte Pasta & Gnocchi

Frisch zubereitet mit Liebe zum Detail

Italienische Seele trifft kreative Küche

Tagliolini mit Garnelen und gemischten Pilzen

Feine Pasta mit Garnelen und aromatischen Waldpilzen in leichter Sauce

28

Maccheroni mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce

Herzhafte Maccheroni mit Speck, Zwiebeln, fruchtiger Tomatensauce und Parmesan

24

Kürbisgnocchi mit Garnelen

Zarte Kürbisgnocchi in leichter Sauce und Garnelen

27

Tagliolini mit Trüffel und Parmesan

Frische Tagliolini in cremiger Parmesan-Trüffel-Sauce und gehobeltem Trüffel

31

Gnocchi mit Garnelen, Zucchini und Trüffel

Gnocchi in feiner Sauce mit Garnelen, gebratenen Zucchini und Trüffel

30

Tagliolini mit Rinderfiletspitzen

Tagliolini mit zarten Rinderfiletspitzen in aromatischer Sauce

31



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
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

Fleisch

(ca. 250g)

Kalbsrücken

39

(ca. 250g)

Rumpsteak

44

(ca. 200g)

Rinderfilet

49

**Zu den Fleischgerichten: 2 Beilagen Ihrer Wahl und Jus
Weitere Beilagen je 6 EUR**

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

Rustikal

Wiener Kalbsschnitzel

Gurkensalat, Preiselbeeren

Klein: 26

Wahlweise: Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree

Groß: 36

Cordon Bleu

Mit Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagen Salat

37

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Hausgemachte Spätzle

29

Roastbeef – kalt aufgeschnitten

Mit Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagen Salat

29

Kalbsleber in Salbeibutter

Mit Cremigem Kartoffelpüree

28

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak, Zarte Röstzwiebeln, Hausgemachte Spätzle, Jus

39