

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

Enten & Gänse saison

Wir servieren Ihnen unsere originale Vierländer
Ente für 2 Personen mit hausgemachten Rotkohl, feinen Knödeln und klassischer
Entenjus. Gerne tranchieren wir die Ente frisch direkt an Ihrem Tisch.

99

Auf Wunsch auch außer Haus erhältlich inklusive Anleitung für den perfekten
Genuss Zuhause.

Unsere originale Vierländer Gans für 4 Personen servieren wir mit
hausgemachten Rotkohl, feinen Knödeln und klassischer Entenjus.

Die ganze Gans ist nach Vorbestellung erhältlich.

Je nach Verfügbarkeit bieten wir sie auch gelegentlich im Haus an bitte sprechen
Sie uns hierzu gerne an.

Auf Wunsch auch außer Haus erhältlich inklusive Anleitung für den perfekten
Genuss Zuhause.

Vorspeisen

Dreierlei von der Ente

auf Feldsalat, mit gebratener Entenbrust,
zartem Entenfleisch & Gänseleber

19

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 gebrillt, dazu ein blauer Beilagensalat und zerlassene Butter

35

Lachs auf der Haut gebraten

Buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Weißweinschaumsauce

34

Gemischte Fischplatte

Dorade · Zander · Wildfang-Garnelen · Lachs, serviert mit einem Beilagen Salat & Salzkartoffeln

38

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

Loup de Mer (1 Stk.) 4,9

Thunfisch (1 Stk.) 4,9

Sushi Chef Rolls

8 Stück pro Rolle

Surf & Turf

22

Rinderfilet, Garnele, Parmesan-Trüffel

Tiger Roll

21

Tempura Garnele, Avocado, Gurke

Salmon Roll

20

Lachs, Frischkäse, Avocado

Dragon Roll

20

Aal, Avocado, Unagi-Sauce

Chicken Roll

20

Tempura Hähnchen, Avocado, Gurke

Spicy Tuna Roll

20

Tuna Tatar, Gurke, Tobiko, Asia-Mayonnaise, Teriyaki

Crunchy Tuna Roll

19

Tempura Garnele, Gurke, Avocado, Tuna Tatar als Topping

Super Vegi Roll

18

Geräucherter Kürbis, Mango, Avocado, Gurke, Tofu, Mango sauce

Green Vegi Roll

17

Avocado, Gurke, Grüner Spargel in Tempura, Frischkäse, Teriyaki, Sesam

Sushi Überraschungsplatte vom Sushi-Meister

pro Person

49

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 Buntes Gemüse I Pommes I Kartoffelpüree I Gemischter Salat I Bratkartoffeln I
Gemischte Pilze**

Rustikal

Original Vierländer Gänsekeule

serviert mit Knödel, Rotkohl & einer kräftigen Entenjus

42

Original halbe Vierländer Ente

serviert mit Knödel, Rotkohl & einer kräftigen Entenjus

45

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 Bratkartoffeln und Beilagen Salat

29

Kalbsleber in Salbeibutter

mit Cremigem Kartoffelpüree

28

Zwiebelrostbraten

Rumpsteak, Zarte Röstzwiebeln, Hausgemachte Spätzle, Jus

39

Grünkohl, Kasseler & Kohlwurst

mit Bratkartoffeln & Senf serviert

29

Desserts

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleeis, Beeren und Crumble	14
Mascarpone-Creme mit frischen Beeren	13
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 Vanilleeis · Schokoladeneis · Mango / Himbeere Sorbet · Wallnusseis	4

Heißgetränke

Amato Caffe: 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