

# 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

## Valentinstags-Menü

3-Gänge Menü I 59€ pro Person

Genießen Sie einen besonderen Abend voller Genuss und Atmosphäre.

Reservieren Sie rechzeitig – die Plätze sind begrenzt

---

### Dorfkrug Genuss-Menü I

Babyblattspinat  
mit hausgemachtem Sesam-Dressing

xxx

Vierländer Gänsekeule  
serviert mit buntem Gemüse,cremigen  
Kartoffelpüree und Gänsejus

xxx

Tiramisu  
hausgemacht, serviert mit frischen Beeren

58,-

### Dorfkrug Gourmet-Menü II

Feine Tomatencremesuppe  
aus sonnengereiften italienischen Tomaten

xxx

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit gemischten Pilzen, Kartoffelpüree und  
Weißweinsauce

xxx

Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern,  
Vanilleeis dazu Beeren und Crumble

60,-

## Vorspeisen

### **Babyblattspinat**

mit hausgemachtem Sesam-Dressing

17

### **Rote-Bete-Carpaccio**

Mit Burrata, Feldsalat und Pinienkerne

18

### **Lachs-Avocado Tatar**

Frischer Lachs und Avocado, Asia Mayonnaise

19

### **Frisches Beef Tatar vom BIO-Rind**

Mit geröstetem Schwarzbrot und Butter

19

### **Thunfisch-Avocado Tatar**

Mit asiatischer Mayonnaise und Teriyaki-Sauce

25

### **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

### **Feine Tomatencremesuppe**

aus italienischen Tomaten

12

## Fisch

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

Gemischte Pilze, Kartoffelpüree Weißweinschaumsauce

34

### **Garnelenpfanne**

mit mediterranem Gemüse in feiner aglio olio, dazu frisches Baguette

38

### **Lachs auf der Haut gebraten**

Buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Weißweinschaumsauce

34

### **Gemischte Fischplatte**

Dorade · Zander · Wildfang-Garnele · 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

### **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

## 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 I Babyblattspinat**

## Rustikal

### **Vierländer Gänsekeule**

serviert mit buntem Gemüse, Kartoffelpüree uns Gänsejus

38

### **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

## Dessert

**Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**  
mit Vanilleeis, Beeren und Crumble

14

**Crème brûlée**

klassisch französisch – mit goldener  
Karamellschicht

13

**Apfel-Crumble**

warm serviert, mit Bourbon-Vanilleeis

12

**Tiramisu**

hausgemacht, serviert mit frischen Beeren

13

**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**

4,3

**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

## Absacker/Digestif

**Amaretto**

4,4

**Averna**

4,4

**Bailys auf Eis**

4,4

**Fernet Branca / Menta**

4,4

**Sambuca**

4,4

**Haus grappa**

11

**Limoncello**

4,4

**Helbing Kümmel**

4,4

**Ramazotti**

4,4

**Linie oder Jubiläums Aquavit**

4,4