

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 rechtzeitig – die Plätze sind begrenzt

Dorfkrug Genuss-Menü I

Babyblattspinat
mit hausgemachtem Sesam-Dressing

xxx

Vierländer Gänsekeule
serviert mit buntem Gemüse, cremigen
Kartoffelpüree und Gänsejuz

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	<div>Wahlweise dazu:</div> <div>Garnelen 5</div> <div>Rinderfiletstreifen 8</div>
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 Bunttes Gemüse I Pommes I Kartoffelpüree I Gemischter Salat I Bratkartoffeln I
Gemischte Pilze I Babyblattspinat**

Rustikal

Vierländer Gänsekeule

serviert mit buntem Gemüse, Kartoffelpüree und 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