



Event – Catering

Unsere Speisen bieten wir auch außer Haus an

Im Alten Dorfe 44 | 22359 | Hamburg

040 | 6039294

Mail: dorfkruginvolksdorf@icloud.com

Web: <https://dorfkrug-volksdorf.de/>

Öffnungszeiten:

Montag | Dienstag | Ruhetag

Mittwoch – Samstag | 17:00 – 21:30

Sonntag 12:30 – 15:00 | 17:00 – 21:30

Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie unseren Service.

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 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 Weißweinsauce

34

Garnelenpfanne

mit mediterranem Gemüse in feiner aglio olio, dazu frisches Baguette

38

Lachs auf der Haut gebraten

Buntem Gemüse, Kartoffelpüree, Weißweinsauce

34

Gemischte Fischplatte

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 Babyspinat**

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,
Preiselbeeren & Zitrone

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
Baileys auf Eis 4,4	Fernet Branca / Menta 4,4
Sambuca 4,4	Hausgrappa 11
Limoncello 4,4	Helbing Kümmel 4,4
Ramazotti 4,4	Linie oder Jubiläums Aquavit 4,4