



### **Vorspeisen**

Ofenwarmes Ciabatta und Steinofenbaguette mit Dattelcreme, Guacamole und Aioli  
€ 3,90

Geräucherter Lachs an Kartoffel-Kürbiströsti, marinierte Blattsalate, Dill-Senf-Honig Creme  
€ 8,90

Streifen vom Maishähnchen  
an mariniertem Pflücksalat mit Pinienkernen und Sauce Cumberland  
€ 8,90

### **Suppen**

Klare Festtagssuppe vom Rind mit feiner Einlage  
€ 5,90

Cremesuppe vom Hokaido Kürbis mit Kokosmilch, gerösteten Kürbiskernen und steirischem  
Kürbiskernöl  
€ 6,60

### **Nachspeisen**

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder warmen Zimtpflaumen, Waffelherzen und Sahne  
€ 5,90

Mascarpone-Joghurt Creme mit Trauben und Cookies  
Eisüberraschung und Früchte  
€ 7,50

### **Hauptgang 1**

Gekräuterter Schweinerücken aus dem Ofen &  
Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel  
Champignons á la creme, Tomaten-Basilikumsauce  
Kroketten, Bratkartoffeln, buntes Marktgemüse  
€ 21,90

### **Hauptgang 2**

Geschmorte Rinderrouladen und zarte Barbarie Entenbrust á l`Orange  
Apfelrotkohl, buntes Marktgemüse  
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler  
€ 24,90

### **Hauptgang 3**

Dorfkrug´s Tafelspitz  
Möhren-Kohlrabigemüse, Boullionkartoffeln  
Meerrettichsahnesauce, Zwiebelrahm, marinierter Gurkensalat  
€ 26,90

Unsere Menüs kochen wir ab einer Personenzahl von 10 Personen für Sie!

Sie können sich Ihr Menü individuell zusammenstellen, der Hauptgang sollte für alle Gäste einheitlich sein!

Gerne reichen wir alle Hauptspeisen wie Fleisch, Kartoffeln, Gemüse oder Saucen kostenlos nach, soviel jeder mag.

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mitgegeben werden.

Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.



### **Hauptgang Veggi**

-Einzeln bestellbar-

Bunte Gemüsepfanne „Dorfkrug Spezial“ mit allerlei gesundem Gedöns aus der Gemüseabteilung und frischen Champignons, Süßkartoffelpommes oder Rosmarinkartoffeln und Schmand

€ 13,90

*Für Pescetarier*

-auf Wunsch mit gebratenem Lachfilet

€ 19,90

### **Zusätzlich zu den Menüs**

Rucola und Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen in weißem Balsamicodressing € 4,60 pro Person

### **Traditionelles Festmenü 01**

Klare Festtagsuppe vom Rind mit feiner Einlage

\*

Geschmorte Rinderrouladen, gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel und zarte Barbarie Entenbrust

Waldpilzpotpourri in Rahm

buntes Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel, Apfelrotkohl

Drillinge, Röstitaler, harmonisierende Saucen

\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen, Waffelherzen und Sahne

€ 36,90

### **Menü 02**

Ofenfrisches Ciabatta und Steinofenbaguette mit Apfel- Griebenschmalz und Dattelcreme

\*

Cloppenburger Kartoffel-Rübchensuppe

\*

„Dorfschmaus“

-in der heißen Pfanne serviert-

Argentinisches Rinderfilet, gebratene Barbarie Entenbrust

Gekräutertes Schweinefilet

Waldpilze in Rahm, jahreszeitliches Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, harmonisierende Saucen

\*

Panna Cotta

auf Waldbeeren mit dunkler Schokolade, Eis, Früchte

€ 46,90

Unsere Menüs kochen wir ab einer Personenzahl von 10 Personen für Sie!

Sie können sich Ihr Menü individuell zusammenstellen, der Hauptgang sollte für alle Gäste einheitlich sein!

Gerne reichen wir alle Hauptspeisen wie Fleisch, Kartoffeln, Gemüse oder Saucen kostenlos nach, soviel jeder mag.

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mitgegeben werden.

Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.