



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 von Süßkartoffel und Möhre mit Kokosmilch und Ingwer
€ 6,60

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Kirschen, 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, mariniertes 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

-Einzel 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 Festtagssuppe 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%.



Menü 04

Ofenwarmes Ciabatta mit Dattelcreme und Hausdip

*

Streifen von der Barbarie Entenbrust an mariniertem Kräutersalat

Geröstete Pinienkerne, Sauce Cumberland

*

Schaumsüppchen von Pfifferlingen mit Crôutons

*

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel auf Balsamicojus

Gemüsepotpourri nach Jahreszeit

Drillinge aus dem Ofen mit Fleur du Sel und Thymian

*

Duett von weißem und braunem Mousse au chocolate
auf Fruchtspiegel, Walnusseis und Amarettini

€ 51,90

Menü 05

Ofenwarmes Ciabatta mit zweierlei Dip

*

Gebratenes Edelfischpotpourri

an Rucola und Feldsalat in Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten
und geröstete Pinienkerne

(Edelfisch z.B.: Seeteufelmedaillon, Lachsfilet, Riesengarnele)

*

Karotten-Ingwer-Cocos Süppchen mit gespießtem Hähnchenfilet

*

Gebratenes Rinderfilet vom Galloway Rind aus artgerechter Tierhaltung aus der Region
& Schweinefilet aus Aktivstallhaltung

Waldpilze á la creme, Gemüsepotpourri nach Jahreszeit

Kartoffel-Selleriepürree, Rosmarinkartoffeln

Schoko-Chili-Sauce, Sauce Béarnaise

*

Dessertbuffet mit allerlei süßen Köstlichkeiten...

Weißes und braunes Mousse au chocolate, rote Waldbeerengrütze

Vanillesauce, Tiramisu, diverse Crèmes, Schokoladenbrunnen in weiß und schwarz

Früchte zum Spießen, Eisvariationen aus dem Wagen

und vieles mehr!

€ 64,90

Oder

Anstatt Dessertbuffet...

Bunter Dessertteller mit allerlei süßen Köstlichkeiten

€ 57,90

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%.



Italienisches Menü 06

Ofenwarmes Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Parmesan

*

Vorspeisenteller "Antipasti"

Gegrillte Mediterrane Gemüse in Olivenöl

Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Gebratene Gambas auf Rucola mit gerösteten Pinienkernen

Vitello Tonnato, Datteln im Speckmantel

*

Minestrone con Chef mit Gemüsestreifen

*

Gekräuterte Moorschnucke am Karree

Maispouardenbrust im Parmaschinkenmantel

Süßkartoffelstampf, Gemüsevariationen

Penne-Tomate-Rucola, harmonisierende Saucen

*

Tiramisu, Früchte der Saison

Espresso Affogato mit Vanilleeis

€ 56,90

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%.