



Vorspeisen

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

Lachsrollchen im Crêpesmantel mit Kräuterschmand an marinierten Blattsalaten
€ 8,90

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme und frittierten Kapern
€ 10,90

Gebratenes Edelfischpotpourri
an Rucola und Feldsalat in Balsamicovinaigrette, Kirschtomaten
und geröstete Pinienkerne
(Edelfisch z.B.: Seeteufelmedaillon, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnele)
€ 11,90

Suppen

Klare Festtagssuppe vom Rind mit feiner Einlage
€ 6,90

Cremesuppe von Süßkartoffel und Möhre mit Kokosmilch und Ingwer
€ 6,90

Consommé von der Strauchtomate mit gefüllter Nudeltasche
€ 6,50

Nachspeisen

Vanilleeis mit Waffelherzen und Sahne & 1 Topping nach Wahl € 6,50

- Heiße Kirschen
- Heiße Himbeeren
- Bunter marinierter Obstsalat nach Jahreszeit
- Heimische Erdbeeren -saisonal-

Mascarpone-Joghurt Creme auf Waldbeerengrütze
mit Mandelcrunch
€ 7,90

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Fruchtpotpourri, Vanilleeis
€ 8,90

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 nach, soviel jeder mag.
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mitgegeben werden.
Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für weitere individuelle Vorschläge sprechen Sie gerne mit unseren Mitarbeitern.



Hauptgang 1

Gekräuterter Schweinerücken aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln
&
Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Champignons á la creme
Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln, buntes Marktgemüse
€ 22,90

Hauptgang 2

Geschmorte Rinderrouladen und zartes Maishähnchenbrustfilet
Apfelrotkohl, buntes Marktgemüse
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler
€ 25,90

Hauptgang 3

Dorfkrug's Tafelspitz
Möhren-Kohlrabigemüse, Boullionkartoffeln
Meerrettichsahnesauce, Zwiebelrahm, marinierter Gurkensalat
€ 27,90

Hauptgang Veggi

-Einzel bestellbar-
Bunte Gemüsepfanne „Dorfkrug Spezial“ mit allerlei gesundem Gedöns aus der
Gemüseabteilung und frischen Champignons, Süßkartoffelpommes oder Rosmarinkartoffeln
und Schmand
€ 14,90

Für Pescetarier

-auf Wunsch mit gebratenem Lachfilet
€ 21,90

Zusätzlich zu den Menüs

Rucola und Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen in weißem Balsamicodressing € 4,90 pro Person

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 nach, soviel jeder mag.
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mitgegeben werden.
Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für weitere individuelle Vorschläge sprechen Sie gerne mit unseren Mitarbeitern.



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

*

Mascarpone-Joghurt Creme auf Waldbeerengrütze
mit Mandelcrunch

€ 38,90

Menü 02

Steinofenbrot aus der Museumsbäckerei
mit Apfel- Griebenschmalz und Dattelcreme

*

Samtsuppe von Kartoffel und Rübchen mit Nordseekrabben

*

„Dorfschmaus“

-in der heißen Pfanne serviert-

Rinderfilet vom Black Angus aus der Region, gebratene Barbarie Entenbrust

Gekräutertes Schweinefilet vom Haschebroker Landschwein

Waldpilze in Rahm, jahreszeitliches Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, harmonisierende Saucen

*

Panna Cotta
auf Waldbeeren mit dunkler Schokolade, Eis, Früchte

€ 56,50

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 nach, soviel jeder mag.

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen dürfen keine übrig gebliebenen Speisen mitgegeben werden.

Unsere Preise verstehen sich incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Für weitere individuelle Vorschläge sprechen Sie gerne mit unseren Mitarbeitern.