



Vorspeisen

Ofenwarmes Ciabatta und Steinofenbaguette mit Dattelcreme und Aioli
€ 4,20

Lachsrollchen im Crêpesmantel mit Kräuterschmand an marinierten Blattsalaten
€ 9,50

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme und frittierten Kapern
€ 11,90

Gebratenes Edelfischpotpourri
an Rucola und Feldsalat in Balsamico Vinaigrette, Kirschtomaten
und geröstete Pinienkerne
- nach Absprache und Tagesangebot -
€ 13,90

Antipasti a'la Dorfkrug - auch vegan möglich -
€ 12,50

Suppen

Klare Festtagssuppe vom Rind oder Huhn mit feiner Einlage
€ 7,50

Cremesuppe von Süßkartoffel und Möhre mit Kokosmilch und Ingwer - vegan -
€ 7,50

Cremesuppe vom Bärlauch mit Forelle
€ 8,90

Nachspeisen

Vanilleeis mit Waffelherzen und Sahne & ein Topping nach Wahl € 7,50
- 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



Hauptgang 1

Gekräuterter Schweinerücken aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln
&
Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
Champignons á la crème, buntes Marktgemüse
Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln
€ 24,90

Hauptgang 2

Geschmorte Rinderrouladen und zartes Maishähnchenbrustfilet
Apfelrotkohl, buntes Marktgemüse
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler
€ 28,90

Hauptgang 3

Dorfkrug's Tafelspitz
Möhren-Kohlrabigemüse, Boullionkartoffeln
Meerrettichsahnesauce, mariniertes Gurkensalat
€ 28,50

Hauptgang Veggi

-Einzel bestellbar-
Bunte Gemüsepfanne „Dorfkrug Spezial“ mit allerlei gesundem Gedöns aus der
Gemüseabteilung und frischen Champignons, Süßkartoffelpommes oder Rosmarinkartoffeln
und Schmand
€ 16,90 p. Pers.
Für Pescetarier - auf Wunsch mit gebratenem Lachfilet -
€ 23,90 p. Pers.

Zusätzlich zu den Menüs

Rucola und Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan
und gerösteten Pinienkernen in weißem Balsamico Dressing € 6,50 p. Pers.



Traditionelles Festmenü 1

Klare Festtagssuppe vom Rind mit feiner Einlage

*

Geschmorte Rinderrouladen, gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel
und zarte Maispoularde

buntes Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel, Apfelrotkohl
Drillinge, Röstitaler, harmonisierende Saucen

*

Waldbeertraum mit Mandelcrunch

€ 42,90 p. Pers.

Elegantes Festmenü 2

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, zarte Maispoularde

Gekräutertes Schweinefilet vom Haschebroker Landschwein

Waldpilze in Rahm, mediterranes Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, harmonisierende Saucen

*

Panna Cotta auf Himbeeren

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Fruchtpotpourri, Vanilleeis

€ 59,90 p. Pers.

Unsere Menüs kochen wir ab 10 Personen für Sie!

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

Gerne reichen wir alle Speisen im Hauptgang 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 an.