



### **Vorspeisen**

Ofenwarmes Ciabatta und Steinofenbaguette mit Dattelcreme und Aioli  
€ 5,50

Lachsrollchen im Crêpesmantel mit Kräuterschmand an marinierten Blattsalaten  
€ 12,50

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcreme und frittierten Kapern  
€ 14,90

Gebratenes Edelfischpotpourri  
an Rucola und Feldsalat in Balsamico Vinaigrette, Kirschtomaten  
und geröstete Pinienkerne  
- nach Absprache und Tagesangebot -  
€ 16,90

Antipasti a'la Dorfkrug - auch vegan möglich -  
€ 14,90

### **Suppen**

Klare Festtagssuppe vom Rind oder Huhn mit feiner Einlage  
€ 8,90

Cremesuppe von Süßkartoffel und Möhre mit Kokosmilch und Ingwer - vegan -  
€ 9,50

Cremesuppe vom Bärlauch mit Forelle  
€ 10,90

### **Nachspeisen**

Vanilleeis mit Waffelherzen und Sahne & ein Topping nach Wahl € 8,90  
- Heiße Kirschen  
- Heiße Himbeeren  
- Bunter marinierter Obstsalat nach Jahreszeit  
- Heimische Erdbeeren -saisonal-

Mascarpone-Joghurt Creme auf Waldbeerengrütze  
mit Mandelcrunch  
€ 8,90

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
Fruchtpotpourri, Vanilleeis  
€ 10,90



### **Hauptgang 1**

Gekräuterter Schweinerücken aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln  
&  
Zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel  
Champignons á la crème, buntes Marktgemüse  
Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln  
€ 25,90

### **Hauptgang 2**

Geschmorte Rinderrouladen und zartes Maishähnchenbrustfilet  
Apfelrotkohl, buntes Marktgemüse  
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler  
€ 30,90

### **Hauptgang 3**

Dorfkrug's Tafelspitz  
Möhren-Kohlrabigemüse, Boullionkartoffeln  
Meerrettichsahnesauce, mariniertes Gurkensalat  
€ 29,50

### **Hauptgang Veggi**

-Einzel bestellbar-  
Bunte Gemüsepfanne „Dorfkrug Spezial“ mit allerlei gesundem Gedöns aus der  
Gemüseabteilung und frischen Champignons, Süßkartoffelpommes oder Rosmarinkartoffeln  
und Schmand  
-Tagespreis-  
*Für Pescetarier* - auf Wunsch mit gebratenem Lachfilet -  
-Tagespreis-

### **Zusätzlich zu den Menüs**

Rucola und Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan  
und gerösteten Pinienkernen in weißem Balsamico Dressing € 6,90 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

€ 47,90 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

€ 64,90 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.**