



### **Vorspeisen**

Ofenwarmes Ciabatta und Steinofenbaguette mit Dattelcrème und Aioli  
€ 5,90 pro Person

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischcrème und frittierten Kapern  
€ 15,50 pro Person

Gebratenes Edelfischpotpourri  
an Rucola und Feldsalat in Balsamico Vinaigrette, Kirschtomaten  
und geröstete Pinienkerne  
- nach Absprache und Tagesangebot -  
€ 17,50 pro Person

Antipasti à la Dorfkrug - auch vegan möglich -  
€ 15,50 pro Person

### **Suppen**

Unsere Dorfkrug Festtagssuppe vom Rind oder Huhn mit feiner Einlage  
€ 8,90 pro Person

Crèmesuppe von Süßkartoffel und Möhre mit Kokosmilch und Ingwer - vegan -  
€ 9,50 pro Person

### **Nachspeisen**

Vanilleeis mit Waffelherzen und Sahne & ein Topping nach Wahl € 9,90 pro Person  
- Heiße Kirschen  
- Heiße Himbeeren  
- Bunter marinierter Salat von frischen Früchten nach Jahreszeit  
- Heimische Erdbeeren -saisonal-

Mascarpone-Joghurt Crème auf Waldbeerengrütze  
mit Mandelcrunch  
€ 8,90 pro Person

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
Fruchtpotpourri, Vanilleeis  
€ 11,50 pro Person



***Hauptgang 1 auf der Platte serviert und alles nachgereicht***

Gekrautete Tranchen vom Schweinerücken aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln  
&  
Gebratenes, zartes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel  
Champignons à la crème, buntes Marktgemüse  
Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln  
€ 28,90 pro Person

***Hauptgang 2 auf der Platte serviert und alles nachgereicht***

Geschmorte Rinderrouladen & zartes, gebratenes Maishähnchenbrustfilet  
Apfelrotkohl, buntes Marktgemüse  
Rosmarinkartoffeln und Röstitaler  
€ 35,50 pro Person

***Hauptgang 3 auf der Platte serviert und alles nachgereicht***

Frisch paniertes Schweineschnitzel & Hähnchenschnitzel im Knuspermantel  
Champignons à la crème, Budapester Sauce  
Pommes, Bratkartoffeln  
Bauernsalat  
€ 29,90 pro Person

***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 Lachsfilet -  
-Tagespreis-



## **Traditionelles Festmenü**

Unsere Dorfkrug Festtagsuppe vom Rind mit feiner Einlage

\*

Geschmorte Rinderrouladen, gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel  
und zart gebratene Maispoularde  
buntes Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel, Apfelrotkohl  
Drillinge, Röstitaler, harmonisierende Saucen

\*

Waldbeertraum mit Mandelcrunch

€ 52,90 pro Person

## **Elegantes Festmenü**

Steinofenbrot aus der Museumsbäckerei  
mit Apfel - Griebenschmalz und Dattelcreme

\*

Samtsuppe von Kartoffel und Rübchen mit Nordseekrabben

\*

„Dorfschmaus“

-in der heißen Pfanne serviert-

Gebratenes Rinderfilet vom Black Angus, zart gebratene Maispoularde  
Gekräutertes Schweinefilet vom Landschwein  
Waldpilze in Rahm, mediterranes Marktgemüse, Bohnen im Speckmantel  
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, harmonisierende Saucen

\*

Panna Cotta auf Himbeeren  
Fruchtpotpourri, Vanilleeis

€ 69,90 pro Person

**Unsere Menüs bereiten wir ab 10 Personen für Sie zu!**

**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, Tischwäsche und  
Bedienungsgeld.**

**Für weitere individuelle Vorschläge sprechen Sie uns gerne an.**