



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.