

## SPIRITUOSEN

	<u>2CL</u>
Oldesloer Korn	1,70 €
Helbing Kümmel	2,30 €
Malteserkreuz Aquavit	2,50 €
Aalborger Jubiläums	2,50 €
Linie Aquavit	2,70 €
Wodka	2,40 €
Gin	2,50 €
Quitte vom Etter / Schweiz	6,00 €
Kirschwasser	4,40 €
Williams	4,40 €
Himbeergeist	4,40 €
Vieille Prune	4,40 €
Rum <sup>1</sup>	2,50 €
Bacardi	2,50 €
Cardenal Mendoza	5,40 €
Carlos	5,90 €
Grappa	3,50 €
Amaretto <sup>1, 10</sup>	2,70 €
Baileys <sup>G</sup>	2,70 €
Sambuca	2,70 €
Ramazotti	2,90 €
Averna	2,90 €
Whisky <sup>1</sup>	3,60 €
Jägermeister	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Calvados	3,60 €
Asbach Uralt <sup>1</sup>	3,30 €

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Natrippökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) mit Süßungsmittel(n)
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) enthält eine Phenylalaninquelle

### Allergene:

- A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Dinkel, A4) Gerste,  
B) Krebstiere  
C) Eier  
D) Fische  
E) Erdnüsse  
F) Sojabohnen  
G) Milch, Butter, Sahne, Käse  
H1) Mandeln, H2) Walnüsse, H3) Pistazien  
J) Sellerie  
K) Sesam  
L) Sulfit  
M) Lupine  
N) Weichtiere

## HERZLICH WILLKOMMEN

IM

## RESTAURANT DORFKRUG



Boberger Furtweg 1

21033 Hamburg

Tel: 040 / 739 81 90

[www.Dorfkrug-Boberg.de](http://www.Dorfkrug-Boberg.de)

**Öffnungszeiten:**

**Montags - Ruhetag**

**(außer an Feiertagen)**

**Dienstag – Sonntag**

**von 11.30 – 21.00 Uhr**

Alle Angaben zu Allergenen die in unserer Speisekarte vermerkt sind,  
wurden nach besten Wissen und Gewissen ausgezeichnet.

Falls sie zu diesem einen Prozent der Bevölkerung gehören sollten, die eine gesundheitlich bedingte  
Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden sie sich bitte an unseren Küchenchef.

Wenn wir ihnen auch dann keine 100%igen Angaben machen können, verzichten sie bitte auf unsere Küche.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Dorfkrug-Team

## VORSPEISEN

### **FRISCHE CHAMPIGNONS**

**-vom Grill-**

mit krossen Speckstreifen,

dazu Blattsalat und Kräuterbutter <sup>A1, G, J</sup>

8,90 €

### **VIER GAMBAS -vom Grill- <sup>B</sup>**

auf feiner Knoblauchsauce <sup>G</sup> angerichtet,

mit einer Salatgarnitur <sup>1</sup>

10,90 €

### **GEMISCHTER SALAT <sup>G, J</sup>**

Jahreszeitlich bunt,

mit unserem selbstgemachten Dressing

5,90 €

*alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Brot <sup>A1</sup>*

## SUPPEN

### **WALDPILZSUPPE <sup>G</sup>**

mit Entenbruststreifen

6,90 €

### **FRUCHTIGE CURRYSUPPE <sup>G</sup>**

mit gebratenen Gambas <sup>B</sup>

7,90 €

### **KRÄUTERKÄSESUPPE <sup>G</sup>**

-als kleines Käsefondue serviert-

mit Landjäger <sup>3</sup> und Knoblauchbrot <sup>A1</sup>

7,90 €

## APERITIFS

Hugo <sup>L</sup> 0,25l

5,90€

Sekt trocken <sup>L\*</sup> 0,1l

4,50€

Campari <sup>1</sup> mit O-Saft 0,25l

5,90€

Prosecco <sup>L\*</sup> 0,1l

4,90€

Martini <sup>L</sup> weiß/rot/dry 5cl

4,50€

Aperol Spritz <sup>1</sup> 0,25l

5,90€

Sherry dry/medium/cream 5cl

4,30€

## Erfrischungsgetränke

Magnus Mineralwasser/ Still

0,25l/ 0,7l

Magnus Medium

2,50€/ 6,50€

- / 6,50€

### Softdrinks

Coca Cola <sup>1, 4, 8, 10</sup> /light <sup>1, 4, 8, 10, 15</sup> /zero <sup>1, 10, 12, 15</sup>

0,3l/ 0,4l

Spezi <sup>1, 4, 10</sup>

3,60€/ 4,50€

Zitronen- <sup>4</sup> / Orangenlimonade <sup>1, 4</sup>

3,60€/ 4,50€

Bitter Lemon <sup>4, 10</sup>

2,90€/ 4,90€

Ginger Ale <sup>1, 4</sup>

2,90€/ 4,90€

Tonic Water <sup>11</sup>

2,90€/ 4,90€

### Säfte

Apfelsaft

0,3l/ 0,4l

Orangensaft

3,60€/ 4,50€

Kirschsnektar <sup>4</sup>

3,60€/ 4,50€

Johannisbeernektar <sup>4</sup>

3,60€/ 4,50€

Maracujanektar <sup>4</sup>

3,60€/ 4,50€

Rhabarbernektar <sup>4</sup>

3,60€/ 4,50€

Kirsch-Banane <sup>4</sup>

3,70€/ 4,70€

Saftschorlen 0,3l/ 0,4l <sup>4</sup>

3,60€/ 4,50€

### Biere vom Fass

Radeberger Pilsner <sup>A4</sup>

0,3l/ 0,5l

Jever Pilsner <sup>A4</sup>

3,30€/ 4,70€

Duckstein <sup>A1, A4</sup>

3,30€/ 4,70€

Alsterwasser <sup>A4</sup>

3,50€/ 4,90€

3,30€/ 4,70€

### Flaschenbiere

Schneider Weisse Kristall <sup>A1, A4</sup>

0,5l

Schneider Weisse Hefe <sup>A1, A4</sup>

4,60€

Schneider Weisse Hefe dunkel <sup>A4</sup>

4,60€

Schneider Weisse Alkoholfrei <sup>A4</sup>

4,60€

Jever Fun <sup>A4</sup>

4,60€

3,10€

## UNSERE KLASSIKER

### **GEBRATENE RINDERLEBER**

auf einer Portweinsauce<sup>l</sup> mit glasierten Apfelscheiben,  
gebackenen Zwiebeln<sup>Al</sup> dazu Kartoffelpüree<sup>G</sup> 14,90 €

### **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**<sup>A,C</sup>

**-vom Kalb-**  
mit einem Kartoffelgurkensalat<sup>G,J</sup>,  
dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Zitronenecke 19,90 €

### **„BOBERGER DÜNE“**

Schweinemedallions vom Grill  
auf einer Waldpilzsauce<sup>G</sup>  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons  
mit Gouda<sup>G</sup> gratiniert  
dazu Blumenkohlröschen und Kroketten<sup>Al</sup> 17,90 €

### **GAMBAS & PUTENBRUST**<sup>H1</sup>

Geschnetzeltes von der Pute und Gambas<sup>B</sup> vom Grill  
in fruchtiger Currysauce<sup>G</sup>  
mit Feigen und Basmatireis 17,50 €

### **DORFKRUG-SALAT**

Bunter großer Salat<sup>J</sup>  
mit Putenbruststreifen und Champignons vom Grill  
dazu Hirtenkäse<sup>G</sup>, rote Zwiebeln und Knoblauchbrot<sup>Al</sup> 12,90 €

### **HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE**<sup>Al,C,G</sup>

mit Zwiebeln und Speck in feinem Rahm<sup>G</sup>  
mit Käse<sup>G</sup> überbacken  
dazu ein grüner Salat in Limonendressing<sup>G</sup> 13,90 €

## FISCH & MEER

### **GAMBAPFANNE „ART DES HAUSES“**<sup>B</sup>

mit frischen Champignons in Knoblauchsahnesauce<sup>G</sup>,  
gratiniert mit Tomaten und Käse dazu Röstbrot<sup>Al</sup> 21,90 €

### **HAMBURGER PANNFISCH**

gebratene Fischfilets<sup>Al,D</sup> und Garnele<sup>B</sup>  
dazu eine feine Dijon-Senfsauce<sup>G,J</sup> und Bratkartoffeln 15,90 €

### **STEINBEIßERFILET**<sup>D</sup>

**-vom Grill-**  
auf einer Tomaten-Basilikum-Pasta<sup>Al</sup>  
mit delikaten Süßkartoffelchips  
dazu frisch geriebener Parmesan<sup>G</sup> 15,90 €

### **ZANDERFILET**<sup>Al,D</sup>

**-vom Grill-**  
auf Rahmspinat<sup>G</sup>  
dazu Rosmarinkartoffeln 18,90 €

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### **HERZHAFTES WILDGULASCH**

und hausgemachte Spätzle<sup>Al,C</sup> dazu Apfelrotkohl<sup>l</sup> 16,90 €

### **WILDSAUERFLEISCH**

mit einem gemischten Salat und Bratkaroffeln  
dazu wahlweise  
hausgemachte Remoulade<sup>G,J,K</sup> oder Senf<sup>J</sup> 14,90 €

## HERZHAFT MIT BRATKARTOFFELN

### **ZWIEBELROSTBRATEN VOM RUMPSTEAK**<sup>A,3</sup>

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln  
auf einer delikaten Portweinjus<sup>L</sup>  
mit Kräuterbutter<sup>G</sup> und Bratkartoffeln

24,90 €

### **ROASTBEEF -kalt-**

rosa gebraten, dazu ein gemischter Salat,  
hausgemachte Remouladensauce<sup>G,J,K</sup> und Bratkartoffeln

14,90 €

### **GRILLTELLER „OBERFÖRSTER“**<sup>A,3</sup>

Schweinerückensteak, Huftsteak und Putenmedaillon vom Grill  
auf einer Waldpilzsauce<sup>G</sup> mit Kräutern  
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

17,90 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

### **MIT GARTENKRÄUTERN MARINIRTER FETAKÄSE**<sup>G,6,J</sup>

Im Ofen gebacken, mit einem gemischten Salat  
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream

12,90 €

### **CAMEMBERT**<sup>H1</sup>

in Bierteig<sup>A1,A4,G,C</sup> gebacken, mit Preiselbeeren  
und frittiertes Petersilie dazu Röstbrot<sup>A1</sup>

11,90 €

### **ÜBERBACKENER BLATTSPINAT**<sup>G</sup>

Im Ofen überbacken, mit einem gemischten Salat  
dazu Röstbrot<sup>A1</sup>

12,90 €

## STEAKKARTE

„Zart und saftig vom Grill“

### **RUMPSTEAK**

17,50 €

### **MARINIERTES PUTENSTEAK**

11,90 €

### **SCHWEINERÜCKENSTEAK**

12,90 €

### **GRILLTELLER**

Huftsteak, Putenbruststeak und Schweinerückensteak mit Grillspeck  
14,50 €

*Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter<sup>G</sup>  
und hausgemachter Steaksauce<sup>3</sup>*

## BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Kleiner gemischter Salat<sup>G,J</sup>

3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>G</sup>

2,90 €

Bratkartoffeln

3,50 €

Pommes Frites

2,90 €

Hausgemachtes Knoblauchbaguette<sup>A1,G</sup>

1,50 €