

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 ¹	2,50 €
Bacardi	2,50 €
Cardenal Mendoza	5,40 €
Carlos	5,90 €
Grappa	3,50 €
Amaretto ^{1, 10}	2,70 €
Baileys ^G	2,70 €
Sambuca	2,70 €
Ramazotti	2,90 €
Averna	2,90 €
Whisky ¹	3,60 €
Fernet Branca	2,50 €
Calvados	3,60 €
Asbach Uralt ¹	3,30 €

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 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

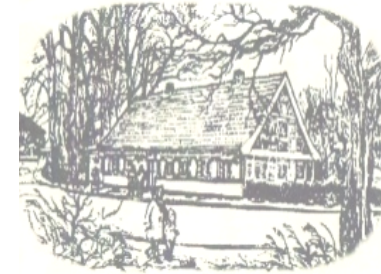
Allergene:

- 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
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesam
L) Sulfid
M) Lupine
N) Weichtiere

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

RESTAURANT DORFKRUG



Boberger Furtweg 1

21033 Hamburg

Tel: 040 / 739 81 90

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 ^{Al, G, J}

8,90 €

VIER GAMBAS -vom Grill- ^B

auf feiner Knoblauchsauce ^G angerichtet,
mit einer Salatgarnitur ¹

10,90 €

GEMISCHTER SALAT ^{G, J}

Jahreszeitlich bunt,
mit unserem selbstgemachten Dressing

5,90 €

alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Brot ^{Al, G}

SUPPEN

WALDPILZSUPPE ^G

mit Entenbruststreifen

6,90 €

FRUCHTIGE CURRYSUPPE ^G

mit gebratenen Gambas ^B

7,90 €

KRÄUTERKÄSESUPPE ^G

-als kleines Käsefondue serviert-
mit Landjäger ³ und Knoblauchbrot ^{A1}

7,90 €

APERITIFS

Hugo ^L 0,25l	5,90€	Sekt trocken ^{L*} 0,1l	4,50€
Campari ¹ mit O-Saft 0,25l	5,90€	Prosecco ^{L*} 0,1l	4,90€
Martini ^L weiß/rot/dry 5cl	4,50€	Aperol Spritz ¹ 0,25l	5,90€
Sherry dry/medium/cream 5cl	4,30€		

Erfrischungsgetränke

	<u>0,25l/</u>	<u>0,75l</u>
Magnus Mineralwasser/ Still	2,50€/	6,50€
Magnus Medium	- /	6,50€

	<u>0,3l/</u>	<u>0,4l</u>
Softdrinks		
Coca Cola ^{1, 4, 8, 10} /light ^{1, 4, 8, 10, 15} /zero ^{1, 10, 12, 15}	3,60€/	4,50€
Spezi ^{1, 4, 10}	3,60€/	4,50€
Zitronen- ⁴ / Orangenlimonade ^{1, 4}	3,60€/	4,50€
Bitter Lemon ^{4, 10}	2,90€/	4,90€
Ginger Ale ^{1, 4}	2,90€/	4,90€
Tonic Water ¹¹	2,90€/	4,90€

	<u>0,3l/</u>	<u>0,4l</u>
Säfte		
Apfelsaft	3,60€/	4,50€
Orangensaft	3,60€/	4,50€
Kirschnektar ⁴	3,60€/	4,50€
Johannisbeernektar ⁴	3,60€/	4,50€
Maracujanektar ⁴	3,60€/	4,50€
Rhabarbernektar ⁴	3,60€/	4,50€
Kirsch-Banane ⁴	3,60€/	4,50€
Saftschorlen 0,3l/ 0,4l ⁴	3,30€/	4,20€

	<u>0,3l/</u>	<u>0,5l</u>
Biere vom Fass		
Ratsherrn Zwickel ^{A4}	3,30€/	4,70€
Ratsherrn Pilsner ^{A4}	3,30€/	4,70€
Duckstein ^{Al, A4}	3,50€/	4,90€
Alsterwasser ^{A4}	3,30€/	4,70€

	<u>0,5l</u>
Flaschenbiere	
Schneider Weisse Kristall ^{Al, A4}	4,60€
Schneider Weisse Hefe ^{Al, A4}	4,60€
Schneider Weisse Hefe dunkel ^{A4}	4,60€
Schneider Weisse Alkoholfrei ^{A4}	4,60€
Jever Fun ^{A4}	3,10€

UNSERE KLASSIKER

GEBRATENE RINDERLEBER

auf einer Portweinsauce^l mit glasierten Apfelscheiben,
gebackenen Zwiebeln^{A1} dazu Kartoffelpüree^G 14,90 €

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL^{A,C} -vom Kalb-

mit einem Kartoffelgurkensalat^{G,J},
dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Zitronenecke 19,90 €

„BOBERGER DÜNE“

Schweinemedallions vom Grill
auf einer Waldpilzsauce^G
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
mit Gouda^G gratiniert
dazu Blumenkohlröschen und Kroketten^{A1} 17,90 €

GAMBAS & PUTENBRUST^{H1}

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

DORFKRUG-SALAT

Bunter großer Salat^J
mit Putenbruststreifen und Champignons vom Grill
dazu Hirtenkäse^G, rote Zwiebeln und Knoblauchbrot^{A1} 13,90 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE^{A1,C,G}

mit Zwiebeln und Speck in feinem Rahm^G
mit Käse^G überbacken
dazu ein grüner Salat in Limonendressing^G 13,90 €

FISCH & MEER

GAMBAPFANNE „ART DES HAUSES“^B

mit frischen Champignons in Knoblauchsahnesauce^G,
gratiniert mit Tomaten und Käse dazu Röstbrot^{A1} 21,90 €

HAMBURGER PANNFISCH

gebratene Fischfilets^{A1,D} und Garnele^B
dazu eine feine Dijon-Senfsauce^{G,J} und Bratkartoffeln 16,90 €

STEINBEIßERFILET^D -vom Grill-

auf einer Tomaten-Basilikum-Pasta^{A1}
mit delikaten Süßkartoffelchips
dazu frisch geriebener Parmesan^G 16,90 €

ZANDERFILET^{A1,D} -vom Grill-

auf Rahmspinat^G dazu Rosmarinkartoffeln^G 18,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

MIT GARTENKRÄUTERN MARINIRTER FETAKÄSE^{G,6,J}

Im Ofen gebacken, mit einem gemischten Salat
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream 13,90 €

CAMEMBERT^{H1}

in Bierteig^{A1,A4,G,C} gebacken, mit Preiselbeeren
und frittiertes Petersilie dazu Röstbrot^{A1} 11,90 €

ÜBERBACKENER BLATTSPINAT^G

Im Ofen überbacken, mit einem gemischten Salat
dazu Röstbrot^{A1} 12,90 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

FÜNF LAMMKOTLETTS –vom Grill-
dazu Rosmarinkartoffeln^G und ein Steaksalat^{G,J} 19,90 €

HERZHAFTES WILDGULASCH
und hausgemachte Spätzle^{A1, C} dazu Apfelrotkohl^I 16,90 €

LABSKAUS „NACH ART DES HAUSES“
und saurer Beilage...
...für „Landratten“ mit Spiegelei
oder für „Seebären“ mit Rollmops^{G, D} 15,90 €

KLASSISCHE RINDERROULADE
in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl^I
und Salzkartoffeln^G 17,90 €

HERZHAFT MIT BRATKARTOFFELN

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RUMPSTEAK^{A, 3}
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf einer delikaten Portweinjus^L
mit Kräuterbutter^G und Bratkartoffeln 24,90 €

ROASTBEEF -kalt-
rosa gebraten, dazu ein gemischter Salat,
hausgemachte Remouladensauce^{G, J, K} und Bratkartoffeln 15,90 €

GRILLTELLER „OBERFÖRSTER“^{A, 3}
Schweinerückensteak, Huftsteak und Putenmedaillon vom Grill
auf einer Waldpilzsauce^G mit Kräutern
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln 17,90 €

STEAKKARTE

„Zart und saftig vom Grill“

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
17,90 €

MARINIERTES PUTENSTEAK
12,90 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK
13,90 €

GRILLTELLER
Huftsteak, Putenbruststeak und Schweinerückensteak mit Grillspeck
14,90 €

*Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter^G
und hausgemachter Steaksauce³*

BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Kleiner gemischter Salat^{G, J} 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream^G 3,50 €

Bratkartoffeln 3,90 €

Pommes Frites 2,90 €

Hausgemachtes Knoblauchbaguette^{A1, G} 1,90 €