

Dorfkrug

Menüvorschläge

In dieser Karte finden Sie eine Auswahl an phantasievollen Speisen, die sie individuell, zu ihrem persönlichen Menü zusammenstellen können.

Selbstverständlich ist auch Ihrer eigenen Kreativität keine Grenze gesetzt.

Bitte wählen Sie durch ankreuzen ein Komplettes Menü für Ihre Feierlichkeit aus oder lassen Sie sich von uns, ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammenstellen.

Alle Menüs sind auf mindestens 3 Gänge ausgelegt und ab 10 Personen.

Für eine stilvolle Gestaltung Ihrer Feierlichkeiten in unserem Hause stehen wir Ihnen gern persönlich und telefonisch täglich zwischen 11.30 und 21.00 zur Verfügung.

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeiten auch bei Ihnen zu Hause aus, oder in einer von Ihnen ausgesuchten Location.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Ihr Team vom Dorfkrug

*Restaurant Dorfkrug, Boberger Furtweg 1, 21033 Hamburg
Tel. 040-7398190*

www.dorfkrug-boberg.de

Suppen

*Die Gerichte die mit einem * gekennzeichnet sind, sind das ganze Jahr verfügbar*

Frühling:

- O Spargelcremesuppe mit einem Frischkäse-Estragon-Ravioli*
- O Kokos-Zitronengrassuppe mit Vanille-Pfeffer-Scampis**
- O Schaumsuppe vom Sauerampfer mit Roten-Zwiebel-Maultaschen*
- O Lauchsuppe vom Frühlingslauch mit Gemüsestreifen
und Fleischklößchen*

Sommer:

- O Geeiste Erbsen-Minz-Suppe mit Scampis vom Grill*
- O Radieschensuppe mit einem Tomaten-Dattel-Tatar im Glas serviert*
- O Geeiste Gurken-Joghurt-Suppe mit hausgebeiztem Lachs*
- O Tomaten Fenchelsuppe mit Parmesanschaum und Hippe
im Glas serviert**

Herbst:

- O Kürbissuppe im Kürbis serviert mit geräucherter Entenbrust*
- O Kartoffelsuppe mit Brunnenkresse und Speckcroûtons**
- O Petersilienwurzelsuppe mit Spinatravioli*
- O Steckrübensuppe mit Quarkklößchen und Petersilie*

Winter:

- O Maronensuppe mit geräucherter Gänsebrust*
- O Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen, frischen Gemüsestreifen
und Fleischklößchen*(auch als Hochzeitsuppe)*
- O Rote-Bete-Suppe mit Sauerrahm und Kartoffelstroh*
- O Pikante Gulaschsuppe**

Vorspeisen & Zwischengänge

Die Gerichte die mit einem * gekennzeichnet sind, sind das ganze Jahr verfügbar

Frühling:

- O Carpaccio vom Rinderfilet mit Blattsalat, Pinienkernen, Balsamicodressing und Parmesanstreifen**
- O Hausgemachte Anti-Pasti mit gegrilltem Pulpo und Rucola dazu selbst gebackenes Zwiebelbrot**
- O Mariniertes Tafelspitz mit Feldsalat im Walnussdressing und kleinen Röstis**
- O Mousse von weißem Spargel und grüner Spargel vom Grill mit einer Kerbelvinaigrette*

Sommer:

- O Kopfsalat mit einem karamellisierten Zitronendressing und Calamaris vom Grill**
- O Rotbarbenfilet mit einer Schaumweinbutter gratiniert mit gegrilltem grünen Spargel dazu eine Ofentomatenvinaigrette*
- O Vitello tonnato von der Pute mit Kapernäpfel und Limonenfilets**
- O Gebratene Entenleber mit geschmortem Chicorée und Apfel-Calvados-Creme fraîche*

Herbst:

- O Feldsalat mit einem Kartoffelspeck-Dressing*
- O Torte vom Rauchlachs und Frischkäse mit Ketakaviar auf herbstlichen Blattsalaten*
- O Bunter Linsensalat mit geräucherter Schweinebacke und Balsamicocreme**
- O Pilzrisotto mit einer Portweinreduktion und Parmesanschaum**

Winter:

- O Hirschfilet in der Brotkruste auf einem Rotkohlsalat mit Walnussdressing und Wildjus*
- O Entenleberparfait im Pumpnickelmantel mit einem Apfelwalnussalat und Süßweingelee*
- O Geräuchertes Wallerfilet mit winterlichem Blattsalat und Cranbeeryvinaigrette*
- O Hausgemachte Wildbratwurst auf Rahmkraut und Preiselbeersauce*

Hauptspeisen & Tischbuffets

Die Gerichte die mit einem * gekennzeichnet sind, sind das ganze Jahr verfügbar

Frühling:

O Château-Briand vom Rinderfilet und Jungschwein im Ganzen gebraten und am Tisch präsentiert mit Grilltomaten und Sauce Béarnaise, Rotweinsauce und Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

O Scheiben vom Pfefferlachs auf einem Tomatenchutney im Gemüsesud mit Kartoffelgnocchis

O Maispoularde im Ganzen gebraten und präsentiert, mit einer weißen Portweinsauce und Ofengemüse mit Kräutern dazu Gewürz-Cous-Cous, Polenta und Salzkartoffeln

O Spargel in verschiedenen Variationen

Sommer:

*O Steaks vom Rind, Schwein und Pute vom Grill mit gebratenen Champignons, Schmelztomate, Sauce Béarnaise, verschiedenen Gemüsesorten dazu deftige Bratkartoffeln und Kroketten**

O Dorade im Ganzen, frisch aus dem Ofen auf mediterranem Gemüse mit einem Olivensud und Kräuterkartoffeln

O Ofenfrische Lammkeule mit einer Thymian-Rotwein-Sauce auf warmen Anti-Pasti-Gemüse in Olivenöl gebraten dazu Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

O Putenkeule aus dem Ofen in einer Gewürzrahmsauce serviert mit Gemüse der Saison dazu Macairekartoffeln und Tomatenreis

Herbst:

*O Zarter Rinderschmorbraten, Ofenfrischer Schweinenackenbraten und Putenbraten in delikater Rahm- und Pilzsauce, gebratene Champignons, marktfrischer Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Apfelrotkohl, Kräuterkartoffeln und Kroketten**

O Variation vom Hirsch (rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule) auf einer Preiselbeersauce mit Rotkohl und Kohlrabikraut dazu Spätzle und Kartoffelbuchteln

*O Rindertafelspitz mit Rote Bete Salat, Kopfsalat, Meerrettichsauce, Spinatcremesauce dazu Bouillonkartoffeln und Kartoffelrösti**

O Wildschnitzel in einer Nusspanade mit Pfifferlingen und einer Thymianjus dazu hausgemachte Spätzle

Winter:

O Schlachtplatte nach " Art des Hauses " mit hausgemachtem Sauerkraut verschiedenen Saucen und Beilagen

O Gänsebraten frisch aus dem Ofen mit Beifußsauce, auf gedünsteten Rosenkohlblättern, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

*O Fleischfondue mit Rind-, Schwein-, und Geflügelfleisch auf Wunsch auch Fisch und Meeresfrüchte mit Öl und oder Brühe, verschiedenen Saucen und Dips, Salaten dazu Pellkartoffeln und gemischtes Baguette Das Ganze können wir ihnen auch in der Schweizer Variante als Käsefondue anbieten**

O Zweierlei von der Ente, rosa gebratene Brust und die Keule frisch aus dem Ofen auf Apfelrotkohl und Preiselbeersauce dazu Kroketten

Dessert

Die Gerichte die mit einem * gekennzeichnet sind, sind das ganze Jahr verfügbar

Frühling:

- O Dessertvariation Dorfkrug (fünf süße Leckereien)**
- O Warmer Milchrahmstrudel mit Süßkirschen und Vanillesauce*
- O Blaubeerparfait mit einem Feigenragout*
- O Vanillewaffel mit frischen Erdbeeren und Himbeereis*

Sommer:

- O Limonentarte mit frischen Erdbeeren und süßem Pesto*
- O Vanillewaffeln mit weißem Schokoladenparfait
und Aprikosenkompott*
- O „Heiße Liebe“ Edles Bourbon Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Mandelsahne**
- O Zweierlei von der Erdbeere
in süßen Bröseln gebackene Erdbeere und marinierte Erdbeeren
auf einer Orangensabayone und Vanilleeis*

Herbst:

- O Gebackene Apfelküchle auf einer Karamellsauce mit Walnusseis**
- O „Kirschzauber“ Heiße Zimtkirschen mit Stracciatella-Eis*
- O Eistörtchen vom eigenen Holunderblütenwein mit Pfirsichragout*
- O Zimtpfannkuchen mit eingekochten und frischen Marillen
dazu Schokoladeneis*

Winter:

- O Karamellisierter Kaiserschmarrn mit
Portwein Zwetschgen und Bourbon-Vanilleeis*
- O Käseplatte oder Teller von Rohmilchkäsen mit Feigensenf
und verschiedenem Baguette*
- O „Hot Chocolate“ Walnuss-Eis mit heißer Schokoladensauce**
- O Variation vom hausgemachtem Rumtopf*