

UNSERE SPEISEKARTE

Restaurant Dorfkrug



Öffnungszeiten

<i>Di – Fr:</i>	<i>11:30 – 14:30 Uhr</i> <i>17:00 – 22:00 Uhr</i>
<i>Sa:</i>	<i>11:30 – 22:00 Uhr</i>
<i>So:</i>	<i>11:30 – 21:00 Uhr</i>

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

Restaurant Dorfkrug



VORSPEISEN

Frische Champignons

-vom Grill-

mit krossen Speckstreifen, dazu Blattsalat ^{A1, G, J}

9,90 €

Vier Gambas -vom Grill- ^B

auf feiner Knoblauchsauce ^G angerichtet,

mit einer Salatgarnitur ^I

12,90 €

Gemischter Salat ^{G, J}

Jahreszeitlich bunt, mit unserem selbstgemachten Dressing

7,90 €

Datteln im Speckmantel ^{1, 4, G, J}

dazu Blattsalat

10,90 €

alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Brot ^{A1, G}

SUPPEN

Waldpilzsuppe ^G

mit Entenbruststreifen

9,90 €

Fruchtige Currysuppe ^G

mit gebratenen Gambas ^B

9,90 €

Kräuterkäsesuppe ^G

-als kleines Käsefondue serviert-

mit Landjäger ³ und Knoblauchbrot ^{A1}

9,90 €

Restaurant Dorfkrug



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Fünf Lammkoteletts –vom Grill- dazu Rosmarinkartoffeln ^G	24,90 €
Herzhaftes Wildgulasch und hausgemachte Spätzle ^{A1, C} dazu Apfelrotkohl ^I	21,90 €
Labskaus „Nach Art des Hauses“ und saurer Beilage...mit Spiegelei und Rollmops ^{G, D}	17,90 €
Klassische Rinderroulade in einer Rotweinsauce mit Apfelrotkohl ^I und Salzkartoffeln ^G	23,90 €
Bauernfrühstück Knusprige Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Ei ^C und Gewürzgurke ^J	14,90 €

HERZHAFT MIT BRATKARTOFFELN

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak^{A, 3} mit gebratenen Champignons und Zwiebeln auf einer delikaten Portweinjus ^L mit Kräuterbutter ^G und Bratkartoffeln	26,90 €
Roastbeef -kalt- rosa gebraten, dazu eine hausgemachte Remouladensauce ^{G, J, K} und Bratkartoffeln	18,90 €
Grillteller „Oberförster“^{A, 3} Schweinerückensteak, Hufsteak und Putenmedaillon vom Grill auf einer Waldpilzsauce ^G mit Kräutern dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	23,90 €

Restaurant Dorfkrug



STEAKKARTE

„Zart und saftig vom Grill“

Argentinisches Rumpsteak

23,90 €

Mariniertes Putensteak

16,90 €

Schweinerückensteak

17,90 €

Grillteller

Hüftsteak, Putenbruststeak und Schweinerückensteak mit Grillspeck

21,90 €

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter ^G

BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

<i>Kleiner gemischter Salat ^{G, J}</i>	3,90 €
<i>Ofenkartoffel mit Sour Cream ^G</i>	4,50 €
<i>Bratkartoffeln</i>	4,90 €
<i>Pommes Frites</i>	3,90 €
<i>Hausgemachtes Knoblauchbaguette ^{A1, G}</i>	3,50 €

Die Legende zu unseren Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Restaurant Dorfkrug



UNSERE KLASSIKER

Gebratene Rinderleber

auf einer Portweinsauce ^L mit glasierten Apfelscheiben,
gebackenen Zwiebeln ^{A1} dazu Kartoffelpüree ^G

17,90 €

Original Wiener Schnitzel ^{A, C} -vom Kalb-

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

24,90 €

„Boberger Düne“

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

21,90 €

Gambas & Putenbrust ^{H1}

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

18,90 €

Dorfkrug-Salat

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

18,90 €

Hausgemachte Käsespätzle ^{A1, C, G}

mit Zwiebeln und Speck in feinem Rahm ^G
mit Käse ^G überbacken

17,90 €

Currywurst ^{F, G, I, J, 2}

in einer hausgemachten Currysauce, dazu Pommes Frites

14,90 €

Restaurant Dorfkrug



FISCH & MEER

- Gambapfanne „Art des Hauses“^B**
mit frischen Champignons in Knoblauchsahnesauce^G,
gratiniert mit Tomaten und Käse dazu Röstbrot^{A1} 23,90 €
- Hamburger Pannfisch**
gebratene Fischfilets^{A1, D} und Garnele^B
dazu eine feine Dijon-Senfsauce^{G, J} und Bratkartoffeln 19,90 €
- Steinbeißerfilet^D -Vom Grill-**
auf einer Tomaten-Basilikum-Pasta^{A1}
mit delikaten Süßkartoffelchips 21,90 €
- Zanderfilet^{A1, D} -vom Grill-**
auf Rahmspinat^G dazu Rosmarinkartoffeln^G 23,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

- Mit Gartenkräutern marinierter Fetakäse^{G, 6, J}**
Im Ofen gebacken, mit einem gemischten Salat
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream 17,90 €
- Camembert^{H1}**
in Bierteig^{A1, A4, G, C} gebacken, mit Preiselbeeren
und frittiertes Petersilie dazu Röstbrot^{A1} 15,90 €
- Überbackener Blattspinat^G**
Im Ofen überbacken,
dazu Röstbrot^{A1} 15,90 €

APERITIFS

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

Erfrischungsgetränke

		<u>0,25l/ 0,75l</u>
Magnus Mineralwasser/ Still		2,90€/ 7,50€

Softdrinks

		<u>0,3l/ 0,4l</u>
Coca Cola ^{1, 4, 8, 10} /light ^{1, 4, 8, 10, 15} /zero ^{1, 10, 12, 15}		3,90€/ 4,90€
Spezi ^{1,4,10}		3,90€/ 4,90€
Sprite ⁴ / Fanta ^{1,4}		3,90€/ 4,90€

		<u>0,2l/ 0,4l</u>
Bitter Lemon ^{4, 10}		2,90€/ 4,90€
Ginger Ale ^{1,4}		2,90€/ 4,90€
Tonic Water ¹¹		2,90€/ 4,90€

Säfte

		<u>0,3l/ 0,4l</u>
Apfelsaft		3,90€/ 4,90€
Orangensaft		3,90€/ 4,90€
Kirschnektar ⁴		3,90€/ 4,90€
Johannisbeerenektar ⁴		3,90€/ 4,90€
Maracujanektar ⁴		3,90€/ 4,90€
Rhabarbernektar ⁴		3,90€/ 4,90€
Kirsch-Banane ⁴		3,90€/ 4,90€
Saftschorlen ⁴		3,30€/ 4,30€

Biere vom Fass

		<u>0,3l/ 0,5l</u>
Ratsherrn Zwickel ^{A4}		4,30€/ 5,90€
Ratsherrn Pilsner ^{A4}		4,30€/ 5,90€
Duckstein ^{A1, A4}		4,30€/ 5,90€
Alsterwasser ^{A4}		4,30€/ 5,90€

Flaschenbiere

		<u>0,3l/ 0,5l</u>
Schneider Weisse Kristall ^{A1, A4}		- / 4,90€
Schneider Weisse Hefe ^{A1, A4}		- / 4,90€
Schneider Weisse Hefe dunkel ^{A4}		- / 4,90€
Schneider Weisse Alkoholfrei ^{A4}		- / 4,90€
Ratsherrn Alkoholfrei ^{A4}		3,90€/ -

SPIRITUOSEN

	<u>2CL</u>
<i>Oldesloer Korn</i>	2,30 €
<i>Helbing Kümmel</i>	2,70 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2,50 €
<i>Aalborger Jubiläums</i>	2,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2,70 €
<i>Wodka</i>	2,40 €
<i>Ouzo</i>	2,50 €
<i>Gin</i>	2,50 €
<i>Quitte vom Etter / Schweiz</i>	6,00 €
<i>Kirschwasser</i>	4,40 €
<i>Williams</i>	4,40 €
<i>Himbeergeist</i>	4,40 €
<i>Hansen Rum¹</i>	2,50 €
<i>Bacardi Rum</i>	2,50 €
<i>Havanna Club</i>	2,70 €
<i>Cardenal Mendoza</i>	5,40 €
<i>Carlos</i>	5,90 €
<i>Dimple</i>	5,40 €
<i>Grappa</i>	3,50 €
<i>Amaretto^{1, 10}</i>	2,70 €
<i>Baileys^G</i>	2,70 €
<i>Eierlikör</i>	2,70 €
<i>Sambuca</i>	2,70 €
<i>Ramazotti</i>	2,90 €
<i>Averna</i>	2,90 €
<i>Jägermeister</i>	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2,50 €
<i>Whisky¹</i>	3,60 €
<i>Calvados</i>	3,60 €
<i>Asbach Uralt¹</i>	3,30 €

Allergen und Zusatzstoff Legende

<p>Zusatzstoffe:</p> <p>1) mit Farbstoff</p> <p>2) mit Konservierungstoff</p> <p>3) mit Nitritpökelsalz</p> <p>4) mit Antioxidationsmittel</p> <p>5) mit Geschmacksverstärker</p> <p>6) geschwefelt</p> <p>7) geschwärzt</p> <p>8) mit Phosphat</p> <p>9) mit Milcheiweiß</p> <p>10) koffeinhaltig</p> <p>11) chininhaltig</p> <p>12) mit Süßungsmittel(n)</p> <p>13) gewachst</p> <p>14) mit Taurin</p> <p>15) enthält eine Phenylalaninquelle</p>	<p>Allergene:</p> <p>A1) Weizen; A2) Roggen; A3) Dinkel; A4) Gerste</p> <p>B) Krebstiere</p> <p>C) Eier</p> <p>D) Fische</p> <p>E) Erdnüsse</p> <p>F) Sojabohnen</p> <p>G) Milch, Butter, Sahne, Käse</p> <p>H1) Mandeln; H2) Walnüsse; H3) Piztazien</p> <p>I) Sellerie</p> <p>J) Senf</p> <p>K) Sesam</p> <p>L) Sulfit</p> <p>M) Lupine</p> <p>N) Weichtiere</p>
---	--

Restaurant Dorfkrug



KINDERGERICHTE

POMMES FRITES rot-weiß ^{2, C}	3,90 €
NUDELN ^{AI, C} wahlweise mit: Käsesauce ^G , Bratensauce oder mit Tomatensauce	6,90 €
PUTENSTEAK -vom Grill- mit Bratensauce und Petersilienkartoffeln ^G	8,90 €
GESCHNETZELTES ^{AI, C} in dunkler Rahmsauce mit Spätzle ^{AI, C}	9,90 €
KLEINES FISCHFILET ^{C, D} -vom Grill- dazu Remouladensauce ^{G, J, K} und Salzkartoffeln	9,90 €
CHICKEN NUGGETS ^{AI, C} mit Pommes Frites	5,90 €
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^{AI, C} -vom Kalb- mit Pommes Frites	14,90 €

UNSERE WEINE



Flaschenweine weiß 0,75 l

Riesling trocken

26,00 €

Weingut Allendorf / Rheingau (Deutschland)

Dieser Riesling zeigt sich fruchtig-trocken, betont fein und elegant. Passt hervorragend zu Fisch- und Meeresfrüchten sowie marktfrischen Gemüsevarianten.

Grauburgunder trocken

29,00 €

Weingut Zotz / Baden (Deutschland)

Ein körperreicher Wein mit fruchtig würzigem Burgunderduft. Seine reife und elegante Art machen ihn zu einem passenden Begleiter zu Geflügel, Kalb, mildem Käse und Vorspeisen.

Chardonnay trocken

30,00 €

Weingut Allendorf / Rheingau (Deutschland)

Feinduftig mit Erinnerungen an Stachelbeere, Mandarinen und Ananas. Vollmundiger Geschmack und ein brillianter Nachhall machen diesen Chardonnay zu einem fruchtigen Erlebnis.

Pinot Grigio

23,00 €

Villa Mura (Italien)

In der Nase feine Nuancen von Zitrus und Ananas, die sich am Gaumen mit einer leicht würzigen Note harmonisch vereinen. Angenehm zu leichten Fisch- und Gemüsegerichten.

Flaschenweine rosé 0,75 l

Rosé Cuvée Sophie Helene petit rosé

23,00 €

Weingut Hammel / Pfalz (Deutschland)

Das Duo aus Dornfelder & Cabernet präsentiert sich als spritziger Roséwein mit elegant duftigen Aromen von roten Früchten sowie herrlich anregender Frische.

Ein idealer Tropfen zu mediterranen Vorspeisen, Meeresfrüchten, leichten Grilladen und vegetarischen Köstlichkeiten.

Mas Oliveras blanc

Bodegas Ramón Roqueta, Katalonien (Spanien)

25,00 €

Im Bukett Apfelblüten, Aprikosen, Pfirsich, ein Touch Limette.

Der Auftritt am Gaumen ist volumig, konzentriert und mineralisch.

Viel frische und lebendige Frucht, im Finale mit kräftigem Nachhall.

Flaschenweine rot 0,75 l

Spätburgunder Q.b.A. trocken Weingut Schales /Rheinhessen (Deutschland)	29,00 €
Dieser milde & weiche Rotwein präsentiert sich elegant mit einem Bouquet nach dunklen Beeren. Ein Klassiker par excellence, der besonders gut zu dunklem Fleisch & Wildgerichten passt.	
Zweigelt Classic Weingut Hugl (Österreich)	25,00 €
Rubinroter Wein mit einem Aroma, das an Weichsel und Kirschen erinnert. Angenehme Tannine, viel Körper & ein runder Abgang. Guter Begleiter zu Lamm, Steaks & geschmortem Fleisch.	
Cotes du Rhone A.O.C. Cave de Cairannes (Frankreich)	23,00 €
Kräftig im Geschmack, aber nicht zu schwer. Aromen nach Erd- und Johannisbeeren. Beim Schwenken tauchen Noten von Gewürzen & Wildkräutern auf. Am Gaumen weich & rund. Sehr gut eingebundene Tannine.	
Merlot IGT Venetien Verona Weingut Bixio (Italien)	23,00 €
Typischer Duft, straffe Tannine und ein sehr ausgewogener Charakter. Ein Merlot der eher schlanken und eleganten Art. Passt sehr gut zu Pasta mit Fleischsaucen sowie gebratenem oder gegrilltem Fleisch.	
Salice Salentino DOC Apulien L'Antesi (Italien)	30,00 €
Ein Wein von intensivem Rot, satten Noten von Brombeeren, Schwarzkirsche, Vanille & Tabak. Eine dezente Süße, aber üppige Fülle runden sein Geschmacksbild ab. Die hier verwendeten Rebsorten Negroamaro & Malvasia Nera werden schon bei der Lese selektiert & bilden somit die Grundlage für die wunderbare Qualität dieses Weines.	

Offene-Schaumweine

Prosecco Val D'Oca DOC Frizzante Venetien	<u>0,1 l</u> 4,90 €
Klassiker aus Treviso - Hochwertiger & typischer Vino Frizzante	
Sekt Schloß Zell, trocken Jahrgangsspekt/Mosel	4,90 €

Offene Weißweine

	<u>0,2l</u> / <u>0,5l</u>
Grauer Burgunder trocken (Baden) Weingut Zotz - Angenehmer Burgunder mit gutem Körper	7,50 € / 14,90 €
Riesling Q.b.A. halbtrocken (Mosel) Weingut Löwen - Der feine Duft erinnert an Aprikose, Pfirsich und Mango	7,50 € / 14,90 €
Silvaner Q.b.A trocken (Franken) Weingut Wagner - Mineralisch würzig, kräftig mit reifer Frucht	6,90 € / 13,90 €
Grüner Veltliner trocken (Österreich) Weingut Hugl - Klassiker aus dem Weinviertel, beliebt wie eh und je	6,90 € / 13,90 €
Pinot Grigio trocken (Italien) Villa Castella - Strohgelber Wein mit dezenter Burgundernote	6,90 € / 13,90 €
Chardonnay trocken (Frankreich) Cotes d'Oc, Südfrankreich - Spritziger, belebender Weißwein mit Zitrusnoten	6,50 € / 12,90 €

Offene Roséweine

Spätburgunder Weißherbst trocken (Baden) Q.b.A. Weingut Zotz - Wunderbare Burgundernote mit feinfruchtigem Geschmack	6,90 € / 13,90 €
Portugieser Weissherbst halbtrocken (Rheinhessen) Q.b.A. Weingut Schales - Herrlich frischer und enorm fruchtiger Rosé	6,90 € / 13,90 €

Offene Rotweine

Trollinger&Lemberger halbtrocken (Württemberg) Q.b.A. Weingut Sonnenhof - Feiner, milder Rotwein, herrlich anregend	6,90 € / 13,90 €
Spätburgunder trocken (Baden) Weingut Zotz - Deutliches Beerenaroma, samtig, rubinrote Farbe	7,50 € / 15,90 €
Merlot & Syrah trocken (Frankreich) Cellier d'Or - Trocken intensiv, mild und ausgewogen	7,50 € / 15,90 €
Montepulciano D'Abruzzo trocken (Italien) Citra - Kräftiger Rotwein, vollmundig, gut abgerundet	6,90 € / 13,90 €

Alle Weine enthalten Sulfite (Die genannten Preise verstehen sich inkl. der z.Z. gültigen gesetzlichen MwSt.)



WARME GETRÄNKE

<i>Vanesso</i> ^{10, G}	4,30 €
<i>Espresso</i> ¹⁰	2,50 €
<i>Espresso doppelt</i> ¹⁰	4,00 €
<i>Cappuccino</i> ^{10, G}	3,30 €
<i>Café Crème</i> ¹⁰	3,10 €
<i>Milchkaffee</i> ^{10, G}	3,90 €
<i>Kännchen Café Crème</i> ¹⁰	5,90 €
<i>Irish Coffee</i> ^{1, 10}	5,70 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{10, G}	4,90 €
<i>Glas Tee</i>	2,20 €
<i>Kännchen Tee</i>	4,50 €
<i>Glühwein</i> ^{12, L}	4,10 €
<i>Becher Schokolade</i> ^G	4,50 €
<i>Eiskaffee</i> ^{10, G}	6,50 €
<i>Eisschokolade</i> ^G	5,90 €

Restaurant Dorfkrug



WINTERSPEZIALITÄTEN

*Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns, Sie zur Wintersaison 2021
begrüßen zu dürfen.*

Cremige Kürbissuppe^G
mit gerösteten Kürbiskernen

8,90 €

Knusprige Gänsekeule -aus dem Ofen-
auf Apfelrotkohl^G mit einer Preiselbeer-Sauce^{Al,L,I}
und Kroketten^{Al}

24,90 €

Zweierlei von der Ente

geschmorte Entenkeule frisch aus dem Ofen
mit Honig glasiert und gebratener Entenbrust auf kräftiger Kirsch-Pfeffersauce^L
mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl^G und Kroketten^{Al}

23,90 €

Klassischer Grünkohl^{G,J}

mit Kohlwurst, Kasseler und einer
gebratenen Scheibe Bauchspeck dazu Bratkartoffeln^G und Senf^J

18,90 €

Schweinesteak mit Rotkohl-Topping

Schweinerückensteak mit Auflage aus Apfelrotkohl^G,
in Bratensauce^L dazu knusprige Kroketten^{Al}

17,90€