

Unsere Klassiker

Gebratene Rinderleber

auf einer Portweinsauce mit glasierten Apfelscheiben, gebackenen Zwiebeln dazu Kartoffelpüree

Original Wiener Schnitzel -vom Kalb-

mit einem Kartoffelgurkensalat dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Zitronenecke

„Boberger Düne“

Schweinemedaillons vom Grill auf einer Waldpilzsauce mit gebratenen Zwiebeln und Champignons, mit Gouda gratiniert dazu Blumenkohlröschen und Kroketten

Gambas & Putenbrust

Geschneitzeltes von der Pute und Gambas vom Grill in fruchtiger Currysauce mit Feigen und Basmatireis

Dorfkrug-Salat

Bunter großer Salat

mit Putenbruststreifen und Champignons vom Grill dazu Hirtenkäse, rote Zwiebeln und Knoblauchbrot

Hausgemachte Käsespätzle

mit Zwiebeln und Speck in feinem Rahm mit Käse überbacken

Currywurst

in einer hausgemachten Currysauce, dazu Pommes Frites

Fisch & Meer

Gambapfanne „Art des Hauses“

mit frischen Champignons in Knoblauchsahnesauce, gratiniert mit Tomaten und Käse dazu Röstbrot

Hamburger Pannfisch

gebratene Fischfilets und Garnele

dazu eine feine Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln

Steinbeißerfilet -Vom Grill-

auf einer Tomaten-Basilikum-Pasta mit delikaten Süßkartoffelchips

Zanderfilet -vom Grill-

auf Rahmspinat dazu Rosmarinkartoffeln

Vegetarische Gerichte

Mit Gartenkräutern marinierter Fetakäse

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

Camembert

in Bierteig gebacken, mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie dazu Röstbrot

Überbackener Blattspinat

Im Ofen überbacken, dazu Röstbrot
