

SPEISEKARTE

Dorfkrug Klassiker

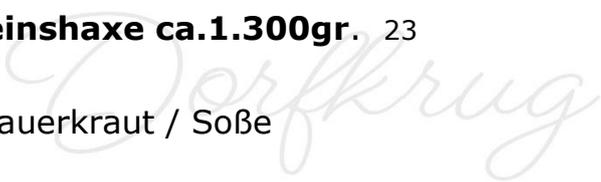
Schweinefilet im Speck – Kräutermantel 23

Rahmspitzkohl / Champignons / selbstgemachte Spätzle



Knusprige Schweinshaxe ca.1.300gr. 23

Kartoffelknödel / Sauerkraut / Soße



Zarte Beef Short Ribs [Dry Age]– Querrippe 24

BBQ-Sauce / Rahmspitzkohl / Süßkartoffelpommes



Ofenfrischer Leberkäse 250gr. 21

Bratkartoffeln / Sauerkraut / Spiegelei / Röstzwiebeln



Krosse Hähnchenkeule ausgelöst 19,5

Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln / Soße

Gebackener Camembert 13 vegetarisch

Weintrauben / Weißbrot / Butter / Preiselbeeren

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio 9,9 vegetarisch

Wildkräutersalat / Pinienkerne / Ziegenkäse / Brot

Carpaccio vom Black Angus Beef 11,5

Wildkräuter / Pesto / Pinienkerne / Grana Padano / Champignons / Brot

Kürbiscremesuppe 6

Kleiner Salatteller 6,5

Joghurt – Kräuterdressing

Portion Pommes Frites 3,5

Portion Kroketten 3,5

Portion Süßkartoffel Pommes 4

Portion Mayonnaise 0,6

Portion warmer Ketchup hausgemacht 0,6

Hauptspeisen

Ravioli gefüllt Steinpilzen 16 vegetarisch

Kürbissoße / Tomaten / Pesto / Grana Padano

Zartes Roastbeef vom Grill 250gr. 31

Pfefferrahmsoße / Rahmspitzkohl / Champignons Bratkartoffel

Grüner Haferburger 15 vegan

Avocadocreme / Salat / Tomatenpesto / Gurke

Hausgemachtes Sauerfleisch 15,5

Bratkartoffeln / Remoulade / Wildkräuter

Pulled Pork Burger 16

Brioche Brötchen / BBQ Soße / Kohl / Tomaten / Zwiebelringe

Saftiger Rindfleischburger 220gr. 17

Bacon / Salat / Remoulade / Tomaten / Gurke / gebackene Zwiebeln

Selbstgemachte Käsespätzle 14 vegetarisch

Geröstete Zwiebeln

Lachsfilet vom Grill 23

Mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffel / Kräutersoße



Großer Hähnchenbrust-Salatteller 17

verschiedene Blattsalate / Tomaten / Gurken / Paprika /

Zwiebeln / Joghurt – Kräuter Dressing

Cordon Bleu vom Schwein 19

Pommes Frites / kleiner gemischter Salat

Jägerschnitzel vom Schwein 19

Champignons / Soße / Pommes Frites / Kleiner gemischter Salat

Paprikaschnitzel 19

Paprikasoße / Pommes Frites / kleiner gemischter Salat

Currywurst 10

Pommes Frites / selbstgemachte Currysoße

Desserts

Selbstgemachter Kaiserschmarrn 11

Apfelmus / Vanilleeis

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten da wir den Teig erst auf Bestellung zubereiten.

Creme Brûlée 7,5

Beeren / Passionsfruchtsorbet

Fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.

Wir stellen unser Eis selbst von Hand her.

Alle Eissorten sind ohne Künstliche Farbstoffe, ohne Künstliche Aromen und ohne Geschmacksverstärker.

Eine Kugel Eis: 2

Portion Sahne: 0,7

Eis für Zuhause zuzüglich 1,50€ Pfand / 300gr. 4,5 oder 500gr. 7

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Für Umbestellungen ist ein Aufpreis von mind. 0,5 zu bezahlen.

Für Verpackungen berechnen wir je 0,5.

Sie haben fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen, fragen Sie gerne nach wir beraten Sie dann.