



Gemeindekrug
Drübeck



Steinpilz-Wildsuppe

6,50

Kräftige hausgemachte Wildbrühe mit Steinpilzklößchen und Kräutern

Kürbiscremesuppe-vegi

6,50

Kürbis, Drübecker Apfel, Kokosmilch, geschlagene Sahne und Kürbiskernöl

Würzfleisch

6,90

Mit Käse überbacken, Toast und Zitrone

Kleiner Salat

6,90

frisch, gemischt, mit Croutons, gerösteten Kernen & Hausdressing

Krustenbraten-Kürbis

21,90

gepökelt & sanft gegart, mit Portweinzwetschgen & Kürbisstampf

Chicken-Picatta-Kürbis

22,90

Hähnchenbrustfilet in Parmesanhülle, Kürbisragout & Pasta

Kürbis-Zucchini-Zwetschge-vegi

19,50

Gebackene Knusperzucchini, Portweinzwetschgen & Kürbisstampf



Lecker Schnitzel geht immer !!!

Schnitzel „Wiener Art“ 17,50

traditionell ausgebacken, mit Steakhousefritten und Gurkensalat

DDR-Jägerschnitzel 17,50

Jagwurstschnitzel, wie damals mit Spirelli und ostalgischer Tomatensoße

Cordon Bleu 19,90

mit gekochtem Schinken & Gouda gefülltes Schnitzel, Fritten & Salat

Schnitzel „Krug Spezial“ 21,50

Mit Schmorzwiebel, Bacon und Käse überbacken, Steakhousefritten

Schnitzel- „Au four“ 22,50

Mit Würzfleisch und Käse überbacken, Steakhousefritten

Schnitzel-“Jäger Art“ 22,50

Schnitzel mit Rahmpilzsoße und Steakhousefritten

Hirschschnitzel 24,90

wild, zart, lecker, mit Rahmpilz-Pfannknöpfle & Wildpreiselbeeren

Nur Fritten zu langweilig?

Dutch-Dirty Fries mit Mayo & Parmesan + 3,-€

Loaded Fries-Chilicheese + 3,-€

Bratkartoffeln + 3,-€

Ketchup & Mayo je 0,75€



Gemeindekrug
Drübeck



KLASSIKER & REGIONALES

Krug-Brädl 24,50

Typisch mariniertes (Senf-Schwarzbier-Kräuter) Schweinerückensteak, leckere Bratkartoffeln & geschmorte Zwiebeln

Rumpsteak-Strindberg 27,90

Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste, Bohnen & lecker Bratkartoffeln

Oma Gertruds Klopse 18,50

Königsberger-Kalbfleisch-Klopse in Kräuterkapernsoße & Salzkartoffeln

Pasta-Wurst-Tomate 15,90

Nudeln mit ostalgischer Tomatensoße, Käse & gebratene Jagdwurstwürfel

Pasta-Steinpilz 19,50

Bandnudeln mit Steinpilzrahmsoße & Parmesan

Pasta-Hirschbolognese 18,90

Bandnudeln & hausgemachte Hirschhack-Tomatensoße, Parmesan

Wildsülze-Hubertus 19,90

Natürlich hausgemacht, Preiselbeerremoulade & Bratkartoffeln

Wildbuletten 21,90

Mit Rahmpilz-Pfannenknöpfle & Preiselbeersenf- hausgemacht!

Pilze & Knödel-vegi 19,50

Hausgemachte Semmelklöße mit geschmorten Pilzen in Kräuterrahm

„werte Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.

Für unsere kleinen Gäste

Ich weiss nicht

5,75

Eierpfannkuchen mit Schneegestöber und Apfelmus

Hab keinen Hunger

6,75

Nudeln mit Tomatensoße & geriebenem Käse

Ist mir egal

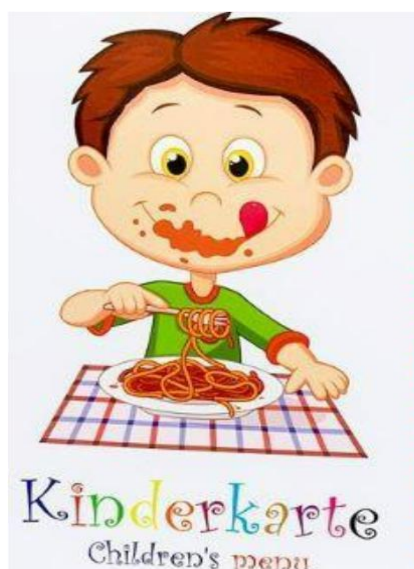
6,75

5 kleine Bratwürstchen mit Ketchup und Kartoffelstampf

Irgendwas

6,75

Kleines Schweineschnitzel mit Fritten und Ketchup-Mayo





Eisbecher & Co

Eis-Age für Kids 3,50

Lecker Vanilleeis, Schokokruste, Marshmallows, Schlagsahne

Schwedenbecher 6,90

Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör

Heiße Liebe 6,90

Vanilleis, heiße Himbeeren und Schlagsahne

Nussknacker 6,90

Vanille und Walnusseis, Walnusskerne und Schlagsahne

Coupe Danmark 6,90

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne

Amarenabecher 6,90

Vanille und Amarenaeis, aromatische Amarenakirschen & Sahne

Warmer Schokoladenkuchen 6,80

Mit Vanilleeis und Schlagsahne

Verschiedene Eissorten je Kugel 2,20

Vanille, Schokolade, Walnuß, Mango Sorbet, Amarenakirsch