

Der Küchenchef empfiehlt

Gazpacho

leicht pikant, mit gebackenen Sticks
von der Burrata und Basilikum 6,80 €

Rosa gebratener Lammrücken

auf lauwarmem Bohnensalat mit
Zum Dorfkrug Vinaigrette und Kartoffelgratin

25,50 €

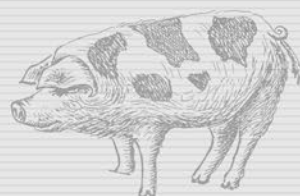
"Special Cuts"

Bentheimer Kotelett, ca. 400 g 25,50 €

Rib Eye vom Ostseerind ca. 300 g 35,50 €

Dry Aged Rückensteak am Knochen
vom Angler Rind, ca. 500 g 49,50 €

[Beilagen: Bratkartoffeln, Salat, BBQ Sauce
und Kräuterbutter]



Vorspeisen oder für zwischendurch ...

Pfifferlingcremesuppe

mit frischen Kräutern und Croûtons

€ 6,80

Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

Landhof-Eierstich, Fleischklößchen, Wurzelgemüse und Spargel

€ 6,80

Tatar vom Kräutermatjes

Süß-saure Zwiebeln, Zum Dorfkrug Gewürzgurken,
dazu gegrilltes Bratkartoffelbrot, Limetten Crème fraîche, Dill

€ 9,00

Gebackener Bauernziegenkäse im Knuspersäckchen

Pfirsichchutney, geröstete Nüsse, Wiesenkräuter und Landhof Blütenhonig

€ 8,50

Bruschetta

Sonnengereifte Tomaten und mariniertes Rucola
auf gegrilltem Holzofenbaguette

€ 6,50

Dorfkrug Antipasti

Cremiger Büffelmozzarella, Pancetta Schinken von unserem
Fleischermeister Uwe, geräucherte Minipaprika, Kalamata Oliven,
Rucola, Haselnussöl

€ 12,50

Frisch vom Feld

Unser Dorfkrugsalat

Knackiger Römersalat, Wildkräuter, Babyspinat, Sprossen, Rucola, Gurken, Radieschen, Kirschtomaten, gegrillter Mais, Kräutercroûtons
€ 7,50

Verfeinern Sie den frischen Salat ganz nach Ihrem Geschmack:

Veggi-Toppings

Gegrillte Wassermelone € 3,50
Geschwenkte Pfifferlinge € 5,00

Käse-Toppings

Gebackener Bauernziegenkäse € 6,00
Cremiger Büffelmozzarella € 5,00

Toppings vom Grill

Gegrillte Rinderfiletstreifen (100 g) € 8,50
Tranchen von der Freiland Hähnchenbrust und Kräuterbutter (140 g) € 7,50
Gegrilltes Lachsfilet (140 g) € 8,00

On Top

Geröstetes Baguette mit Kräuterbutter € 2,50

Wählen Sie Ihre Lieblings-Zum Dorfkrug Salatsauce:
Sylter Salatfrische, Balsamico, Honig-Senf, American

Gern bieten wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat
mit Sylter Salatfrische als Vorspeise an
€ 3,50

Aus Topf und Pfanne

Gefüllte Bio Nudeltaschen

mit Steinpilz-Mangoldfüllung, Pfifferling-Rahmsauce, geröstete Haselnüsse, Basilikum, geschmorte Kirschtomaten und gehobelter Parmesan (vegetarisch)
€ 16,50

Dorfkrug-Burger

Gegrilltes Brioche Brötchen, 200g Charolais Beef, Coleslaw, Tomaten, Cheddar Käse, Zum Dorfkrug Gewürzgurken, mariniertes Rucola, dazu Rosmarin-Käse-Pommes frites und hausgemachte BBQ Sauce
€ 16,50

Tranchen vom rosa gegarten Roastbeef (kalt)

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Remoulade mit Ei, Gewürzgurke
€ 19,50

Gebratene Leber vom Weiderind

Karamellisierte Zwiebeln, Apfelkompott, Kartoffel-Thymianstampf, Granatapfeljus
€ 19,50

Saftiges Schnitzel vom Bio Schwein

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gurken-Dillsalat, Zitrone, Bratensauce
€ 21,50

Gebackene Roulade vom Freiland-Hähnchen

Gnocchis in Salbeibutter, gegrilltes Sommergemüse, Wiesenkräuterpesto
€ 22,50

Gebratenes Lachsfilet

Bandnudeln mit Rahmspinat, Brokkoli, Paprika und gerösteten Kirschtomaten
€ 16,50

Matjesfilet „Hausfrauenart“

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, „Hausfrauensauce“
€ 17,50

Gegrillte Doradenfilets

Kräuterrisotto, Pfifferlinge, glasierter Lauch
€ 22,50

Vom Grill

Unser Fleisch kommt vom Zum Dorfkrug Landhof
und von ausgesuchten Partnerbetrieben.

Ein respektvoller Umgang und eine hochwertige Fütterung
sind die Grundlage für die Qualität und den besonderen
Geschmack der artgerecht gehaltenen Tiere.

220g Rinderfilet € 31,50

220g Rumpsteak € 25,00

150g Rumpsteak € 19,50

400g Lammkoteletts, mediterran mariniert € 28,00

Freiland Hähnchenbrust, in Kräutern mariniert € 16,50

Dazu servieren wir einen Salat der Saison
mit Sylter Salatfrische sowie Bratkartoffeln, Kräuterbutter
und hausgemachte BBQ Sauce.

On Top

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln € 5,00

Geröstetes Baguette mit Kräuterbutter € 2,50

Weinempfehlung

Metzger 2016 Urbulle | rot | trocken | Fl. 0,75 l | 44,50 €

Unser besonderes Angebot

Spezial Grillstücke von unseren eigenen Bunten Bentheimer Schweinen
und Rindern finden Sie bei uns im Reifeschrank.

Bitte fragen Sie unseren Service nach den „**Special Cuts**“.

Unser Angebot wechselt je nach Verfügbarkeit.

Der krönende Abschluss

Die Dessertvariationen kreiert Chef Pâtissière Becci mit viel Liebe und mit unseren Zum Dorfkrug Desserts.

Vanille / Beeren / Kirsche

Warmes Vanille-Pudding-Küchlein,
marinierte Waldbeeren, Sauerkirsch Sorbet

€ 7,50

Rote Grütze hoch 2

Hausgemachtes Bourbon Vanilleeis, Rote Grütze Sorbet, geblähter Baiser

€ 7,50

Zum Dorfkrug Überraschungsdessert

Kreative Vielfalt zum Genießen. Immer wieder anders, immer wieder neu.

€ 8,50

Hausgemachte Eiscreme

von unserer eigenen Landhofmilch, z.B. Schokolade, Bourbon Vanille,
Erdbeere, Pistazie, Karamell, Sauerkirsch-Sorbet, Rote Grütze-Sorbet.

Weitere Sorten Sorbet oder Eiscreme erfragen Sie bitte bei
unserem Service. Je Kugel € 2,00

Pücklers Königreich

Schokoladeneis, Erdbeereis, Bourbon Vanilleeis, Rote Grütze, Sahne

€ 8,50

Zauberbecher

Schokoladeneis, Pistazieneis, Karamelleis, Kirschgrütze, Sahne

€ 8,50

Beerenglück

Erdbeereis, Bourbon Vanilleeis, Sauerkirsch-Sorbet,
Erdbeer-Rhabarber-Grütze, Waldbeeren, Sahne

€ 9,50

Kinder Kinder

Kleines Schnitzel

mit Buttergemüse und einer Tüte Pommes frites

€ 9,50

Bandnudeln

mit Zum Dorfkrug Tomatensauce

€ 6,50

Hausgemachte Fischstäbchen

mit Salat und einer Tüte Pommes frites

€ 10,50

Zum Dorfkrug Milchreis

mit Zimt und Zucker

€ 5,50

Zu allen Kindergerichten servieren wir
einen leckeren Zum Dorfkrug Schokoladen-Pudding.