

Genusserlebnis Martinsgans-Menü

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kernen und Steirischem Kernöl
6,90 €

*

Kleiner gemischter Salat
mit Sylter Salatfrische
4,50 €

*

Markeruper Weidegans
vom Knochen gelöst, serviert mit glacierten Maronen,
Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und Kroketten
35,50 €

*

Zum Dorfkrug Bratapfel
mit Lebkucheneis
7,50 €

Menüpreis 48,90 €

Suppen

Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

Fleischklößchen, Freiland Eierstich und Wurzelgemüse

6,90 €

Fruchtige Curry-Cremesuppe

Mandelsplitter und Curry-Öl

6,90 €

*

Vorspeisen oder für zwischendurch ...

Dorfkrug Bruschetta

sonnengereifte Tomaten auf gegrilltem Holzofenbaguette

6,90 €

Gratinierter Ziegenkäse

Landhof Blütenhonig, Apfelkompott, geröstete Nüsse
und feiner Salat

9,90 €

Mild marinierte Scheiben vom Bunten Bentheimer Schweinefilet

mit dreierlei Zum Dorfkrug Balsamico-Linsen und Kräutersalat

10,90 €

Räucherlachs

Blinis, Wildkräutersalat und Honig-Senf Salatsauce

9,90 €

Frisch vom Feld

Sylter Salat

Rinderfiletstreifen in Trüffeljus, verschiedene Blattsalate, Avocado, Mango, Heidelbeeren, Granatapfelkerne, Quinoa, Sylter Salatfrische und Baguette

17,90 €

Caesar Salat

Gebratene Hähnchenbrust, Römersalat, Parmesan, Kräutercroûtons, Zum Dorfkrug Caesar Salatsauce und Baguette

15,90 €

Landhof Bauernsalat

Gegrillter Schafskäse, Tomate, Gurke, Freiland Ei, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Zum Dorfkrug Balsamico Salatsauce und Baguette

14,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit Sylter Salatfrische

4,50 €

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Basilikum

Tomatenragout, geröstete Pinienkerne und Gartenkräuter (vegan)

14,90 €

Fruchtiges Gemüsecurry

Feld- und Gartengemüse, Currysauce, geröstete Mandeln und Reis

15,50 €

Klassische Senfeier

Freiland Eier, Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelstampf

14,90 €

*

Fangfrisch

Zum Dorfkrug Pannfisch

Kabeljau- und Lachsfilet, Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln

21,90 €

Gedämpfte Lachsschnitte

Zitronensauce, geschmorte Tomaten und Bandnudeln

20,50 €

Gebrautes Kabeljaufilet

auf der Haut gebraten, mit buntem Paprikagemüse,
Salzkartoffeln und Zitronen-Kräutersauce

22,50 €

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten:

2016er Metzger Duett

Sauvignon und Riesling

Pfalz | trocken, exotische Noten, gepaart mit typischer Säure und Aromatik

0,2l 7,50 € | 0,5l 16,50 € | 0,75l 24,00 €

Zum Dorfkrug Klassiker

Gebratene Filetstreifen vom Weiderind

Steinpilzrahm, Brokkoli und Bandnudeln

21,90 €

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)

Remouladensauce, Zum Dorfkrug Gewürzgurken
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

19,50 €

Bauernfrühstück

Freiland Rührei, Katenrauchschinken, Zum Dorfkrug Gewürzgurken
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

12,50 €

Gebratene Leber vom Weiderind

Apfelkompott, geschmorte Zwiebeln und Kartoffelstampf

19,90 €

Markeruper Bauernente

Halbe Ente kross gebraten, Entenjus, Apfel-Rotkohl
und Kartoffelkloß

25,50 €

Neu Wulmstorfer Grünkohlplatte

mit Kasseler Nacken, Kohlwurst, Senf
und süße Röstkartoffeln

23,50 €

Grützwurst

vom Bunten Bentheimer
mit Apfelkompott und Kartoffelstampf

14,90 €

Landhof Schnitzel

Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, kleiner Salat der Saison mit Sylter Salatfrische

Wiener Art

19,90 €

Jägerschnitzel

Champignon-Rahmsauce

21,90 €

Zigeunerschnitzel

Paprika- und Zwiebelstreifen in Tomatensauce

21,90 €

*

Zum Dorfkrug Burger

Patty vom Weiderind

Burgerbrötchen vom Holzofenbäcker, Cheddarkäse, Zum Dorfkrug Gewürzgurken,
Tomaten, Rucola, hausgemachte BBQ-Sauce, Ketchup und Pommes frites

16,50 €

Hähnchenbrust

Burgerbrötchen vom Holzofenbäcker, Cheddarkäse, Zum Dorfkrug Gewürzgurken,
Tomaten, Rucola, hausgemachte BBQ-Sauce, Ketchup und Pommes frites

15,90 €

Gegrillter Schafskäse

Burgerbrötchen vom Holzofenbäcker, Zum Dorfkrug Gewürzgurken,
Tomaten, Rucola, hausgemachte BBQ-Sauce, Ketchup und Pommes frites

14,90 €

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.

Hähnchenbrust

19,90 €

Rinderfilet 220 g

32,50 €

Rumpsteak 220 g

25,50 €

Zum Dorfkrug Spareribs

24,90 €

Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein

25,50 €

Rib Eye Steak ca. 350 g

29,50 €

Tomahawk ca. 1000g (ca. 500 g Fleisch, für 2 Personen)

59,90 €

T-Bone-Steak ca. 350 g

34,90 €

Dazu servieren wir Kräuterbutter, hausgemachte BBQ-Sauce und Sour Cream, Schmortomate, Bratkartoffeln und einen Salat der Saison mit Sylter Salatfrische.

Unsere Weinempfehlung zu den Grillspezialitäten:
2017er Metzger Urbulle

Portugieser | Pfalz | trocken, viel Frucht, Struktur und Körper

0,2l 12,50 € | 0,5l 29,50 € | 0,75l 42,00 €

Der krönende Abschluss

Unsere Dessertvariationen werden mit viel Liebe
und unseren Zum Dorfkrug Desserts kreiert.

Rote Grütze

Vanillesauce und Vanilleeis
6,50 €

Warmer Milchreis

Kirschgrütze, Apfelkompott mit Zimt und Zucker
6,50 €

Schokoladen-Pudding

und Vanillesauce
5,50 €

Crème Brûlée

7,90 €

Warmer Schokokuchen

mit Zum Dorfkrug Kirschgrütze und Orangen-Sternanis-Sorbet
10,90 €

Zum Dorfkrug Überraschungs Dessert

12,50 €

Sylter Eisbecher

Kirschgrütze, Schoko- und Vanilleeis, Praline und Eierlikör
8,90 €

Hausgemachte Eissorten mit eigener Landhofmilch

Schokolade * Vanille * Erdbeere
Karamell * Rote Grütze Sorbet * Zitronensorbet
je 2,50 €

*

Handgefertigte Pralinen

verschiedene Sorten, je 1,40 €

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.