

Königliche Spargelzeit

Spargelcremesüppchen
mit Kräutercroûtons und Kerbel

7,90 €

*

Frischer Stangenspargel vom Hof Bartels
mit kleinen Kartoffeln, klarer Butter oder Sauce Hollandaise

18,90 €

... mit Katenschinken

21,90 €

... mit Lachsfilet

25,90 €

... mit Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein

25,90 €

Unsere Empfehlung zum Spargel:

Rivaner

Ökologisches Wein- und Sektgut Helde, Kaiserstuhl

fruchtig, leicht und säurearm

0,2 l | 6,50 €

Suppen

Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

Fleischklößchen, Bio-Freiland Eierstich und Wurzelgemüse
6,90 €

Fruchtige Curry-Cremesuppe

Mandelsplitter und Curry-Öl
6,90 €

Cremesüppchen vom Hummer

mit Büsumer Krabben, Gurkenwürfeln und Dillspitzen
9,90 €

*

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 grünem Spargelsalat und Zum Dorfkrug Tomaten-Vinaigrette
12,90 €

Gebratene Jacobsmuscheln

mit pikantem Chili-Pfirsich-Kompott und mariniertem Zuckerschotensalat
14,90 €

Vorspeisen Variation

pro Person 14,90 €

Frisch vom Feld

Sylter Salat

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

Kleiner Sylter

13,90 €

Großer Sylter

18,90 €

Caesar Salat

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

Kleiner Caesar

12,90 €

Großer Caesar

16,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit Sylter Salatfrische

4,90 €

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta

Tomatenragout, geröstete Pinienkerne und Gartenkräuter

15,90 €

Fruchtiges Gemüsecurry (vegan)

Feld- und Gartengemüse, Kokosmilch, Curry, geröstete Mandeln und Basmatireis

17,90 €

Klassische Senfeier

3 Bio-Freiland Eier, Senfsauce, Rahm-Blattspinat und Kartoffelstampf

16,90 €

*

Fangfrisch

Zum Dorfkrug Pannfisch

Nordsee-Kabeljau, Senfsauce, Rahm-Blattspinat und Bratkartoffeln

23,90 €

Gedämpfte Lachstranche

mit Zitronensauce, Ofen-Tomaten und Bandnudeln

21,90 €

Gebratene Doradenfilets

mit mediterranem Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln und Rucola

25,90 €

Unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten:

2018er Metzger Duett

Sauvignon und Riesling

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

0,2l 7,90 € | 0,5l 17,50 € | 0,75l 25,50 €

Zum Dorfkrug Klassiker

Gebratene Filetstreifen vom Weiderind

mit Champignon-Rahmsauce, Brokkoli, Trüffeljus
und Bandnudeln

23,90 €

Rosa gegartes Roastbeef (kalt)

mit Zum Dorfkrug Remouladensauce und Gewürzgurken,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

20,90 €

Bauernfrühstück

Bio-Freiland Rührei, Katenschinken, Zum Dorfkrug Gewürzgurken
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

13,90 €

Gebratene Leber vom Weiderind

Apfelkompott, geschmorte Zwiebeln und Kartoffelstampf

20,90 €

Markeruper Bauernente

Brust und Keule, kross gebraten, Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklöße

26,90 €

Zum Dorfkrug Rinderroulade

mit gebratenem Blumenkohl und Petersilien-Kartoffeln

21,90 €

Landhof Schnitzel

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

Wiener Art

21,90 €

Jägerschnitzel

Champignon-Rahmsauce

23,90 €

*

Zum Dorfkrug Burger

Patty vom Weiderind

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

17,90 €

Veganer Gemüseburger

Veganes Burgerbrötchen vom Holzofenbäcker, gegrilltes Gemüse, Rucola,
hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes frites

16,90 €

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.

Kikok-Hähnchenbrust

21,90 €

Rinderfilet 250 g

35,90 €

Rumpsteak 250 g

29,90 €

Rib Eye Steak ca. 350 g

32,90 €

Tomahawk ca. 1000 g

(für 2 Personen)

69,90 €

Unser Landhof-Spezial:

Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein

26,90 €

Dazu servieren wir Bratkartoffeln, Kräuterbutter,
Schmortomate 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.

Zum Dorfkrug Dessertgenuss

von Roter Grütze, Schokoladen-Pudding und Milchreis
9,90 €

Crème Brûlée

8,90 €

Warmer Schokokuchen

mit Sorbet von der Zum Dorfkrug Erdbeer-Rhabarber-Grütze
10,90 €

Zum Dorfkrug Überraschungs Dessert

12,90 €

Sylter Eisbecher

Kirschgrütze, Schoko- und Vanilleeis, Praline und Eierlikör
9,90 €

Hausgemachte Eissorten mit eigener Landhofmilch

Schokolade * Vanille * Erdbeere
Karamell * Rote Grütze Sorbet * Zitronensorbet
je 2,90 €

*

Handgefertigte Pralinen

verschiedene Sorten, je 1,40 €

Kinder Kinder

Kleines Schnitzel

mit Buttergemüse und einer Tüte Pommes frites

9,90 €

Bandnudeln

mit Zum Dorfkrug Tomatensauce

6,90 €

Hausgemachte Fischstäbchen

mit Pommes frites in der Tüte

9,90 €

Zum Dorfkrug Milchreis

mit Zimt und Zucker

5,90 €

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