



*Leider sind wir
schon ausgebucht.*

Liebe Gäste,

am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag laden wir herzlich ein zum festlichen 3-Gänge-Menü zur Mittagszeit, bestehend aus Suppe oder Salat, einem Hauptgericht Ihrer Wahl und unserem weihnachtlichen Dessertgenuss.

Aufgrund der Einschränkungen durch Corona müssen wir in diesem Jahr leider auf ein Buffet verzichten.



Den Menü-Komplettpreis finden Sie jeweils beim Hauptgericht. Vor- und Nachspeise gehören immer mit dazu. (s. nächste Seite)



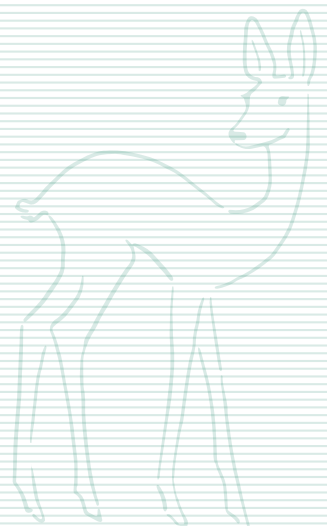
Unsere Menüzeiten:

25.12. und 26.12.2020 ab 11.30 Uhr, abends geschlossen.

Am 24.12. bleibt unser Restaurant geschlossen.



Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Zum Dorfkrug Team





VORSPEISEN

Getrüffelttes Schaumsüppchen von der Pastinake
mit Croûtons und geräucherter Entenbrust am Spieß

oder

Feiner Salat mit winterlicher Vinaigrette,
karamellisierten Nüssen und gebackener Ziegenkäserolle

HAUPTGÄNGE

Schmorbraten vom Texas Longhorn Rind
mit Steckrüben-Kartoffelstampf
und Gewürz-Karotten mit Pflaumen

47,90 €



Brust und Keule von der Markeruper Weidegans
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

49,90 €



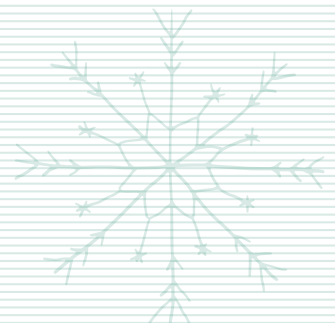
Knusprige Roulade (vegetarisch)
mit roter Beete-Trauben-Frischkäse-Füllung,
Steinpilz-Ravioloni und Kürbis-Zitronen-Ragout

40,90 €



Medaillons vom Schweinefilet und Rumpsteak
mit Zwiebelchampignons, Pfeffer-Rahmsauce und Bratkartoffeln

46,90 €





Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt
und Garnele in Vanillebutter
mit Kartoffel-Fenchelragout und Safranschaum

48,90 €



Rosa gebratener Hirschrücken
mit Birnen-Apfel-Chutney, Mohn-Gnocchi
und geröstetem Rosenkohl

51,90 €



Zum Dorfkrug Pannfisch vom Nordsee-Kabeljau
mit Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln

43,90 €



Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein
mit Jägersauce und Bratkartoffeln

43,90 €

DESSERT

Variationen von der Pflaume
Parfait, Mousse und Grütze
mit Orangenhippe und Lebkuchenkrokant

