



# Speisekarte



SUPPE

**Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis** 6,90 €

geröstete Kürbiskerne | steierisches Kernöl

Milch/Laktose, Schwefeldioxide/Sulfite



ZWISCHENGANG

**Lauwarmer Salat von Kürbisravioli** 16,90 €

pochierte Birne | Feldsalat | karamellierte Nüsse

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Nüsse, Senf, Schwefeldioxid/Sulfite

**Geräucherte Entenbrust** 16,90 €

Kürbis-Caponata | Balsamico Salatsauce

panierter Blumenkohl

Gluten, Ei, Nüsse, Senf, Schwefeldioxid/Sulfite



HAUPTGANG

**Schmorbraten vom Angler Rind** 28,90 €

Kürbisgnocchi | Rahm-Schwarzwurzeln

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid/Sulfite



DESSERT

**Kürbis-Crème brûlée** 9,90 €

Rote-Grütze-Sorbet

Milch/Laktose, Ei, Nüsse

## Suppen



### Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

6,90 €

Fleischklößchen | Bio-Freiland Eierstich | Wurzelgemüse

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

### Karotten-Orangen-Süppchen (vegan)

6,90 €

Ingwer | Karotten-Lauch-Stroh

Sellerie

### Kokos-Zitronengras Suppe

7,90 €

pikanter Hähnchenspieß | Sonnenblumenkresse

Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite, Alkohol

## Vorspeisen



### Dorfkrug Bruschetta

6,90 €

sonnengereifte Tomaten | gegrilltes Holzofenbaguette

Gluten, Schwefeldioxid/Sulfite

### Lauwarmer Ziegenkäse

9,90 €

Blütenhonig | Apfelkompott | geröstete Nüsse |

feiner Salat

Gluten, Ziegenmilch, Nüsse, Schwefeldioxid/Sulfite

### Scheiben vom Bunten Bentheimer Schweinefilet

12,90 €

Balsamico-Schwarzwurzel-Linsen Ragout | Feldsalat

Senf, Schwefeldioxid/Sulfite

### Gebratene Jacobsmuscheln

14,90 €

pikantes Chili-Pfirsich-Kompott | mariniertes

Zuckerschotensalat

Weichtiere, Schwefeldioxid/Sulfite

### Tatar vom Rind

15,90 €

pikant mariniert | Brioche | Kapern | rote Zwiebeln |

Gewürzgurken | Petersilie | feiner Salat

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Senf, Alkohol

## Frisch vom Feld



**Sylter Salat** **klein** 13,90 € | **groß** 18,90 €

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

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

**Caesar Salat** **klein** 12,90 € | **groß** 16,90 €

Gebratene Hähnchenbrust | Römersalat | Parmesan |  
Kräutercroûtons | Zum Dorfkrug Caesar Salatsauce | Baguette

Gluten, Ei, Fisch, Milch/Laktose, Schwefeldioxid/Sulfite

**Kleiner gemischter Salat** | Sylter Salatfrische **4,90 €**

Ei, Schwefeldioxid/Sulfite

## Vegetarisch



**Fruchtiges Gemüsecurry (vegan)** **16,90 €**

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

Nüsse (Mandeln)

**Ravioloni gefüllt mit Steinpilzen** **17,90 €**

feines Gemüseragout | geröstete Pinienkerne |  
Parmesan

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

**Klassische Senfeier** **16,90 €**

3 Bio-Freiland Eier | Senfsauce | Rahm-Blattspinat |  
Kartoffelstampf

Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Senf

## Fangfrisch



### Zum Dorfkrug Pannfisch

23,90 €

Nordsee-Kabeljau | Senfsauce |  
Rahm-Blattspinat | Bratkartoffeln

Gluten, Ei, Fisch, Milch/Laktose, Sellerie, Senf

### Gebratene Doradenfilets

25,90 €

mediterranes Schmorgemüse |  
Rosmarinkartoffeln | Rucola

Fisch, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

### Garnelen-Ragout

23,90 €

Tomaten-Sahnesauce | Tagliarini | Parmesan | Rucola

Gluten, Krebstiere, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

#### Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

**2018er Knipser, Sauvignon blanc** | Pfalz | trocken, lebendig  
und saftig | große Aromafülle | Stachelbeere und Pfirsich  
aber auch Holunderblüte

0,2l 9,90 € | 0,5l 22,50 € | 0,75l 31,90 €

## Zum Dorfkrug Burger



### Patty vom Weiderind

17,90 €

Burgerbrötchen vom Holzofenbäcker | Cheddarkeäse |  
Zum Dorfkrug Gewürzgurken | Tomaten | Rucola |  
hausgemachte BBQ-Sauce | Ketchup | Pommes frites

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sesam, Schwefeldioxid/Sulfite

### Veganer Gemüseburger

16,90 €

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

Gluten, Sesam, Schwefeldioxid/Sulfite

## Zum Dorfkrug Klassiker



**Dreierlei vom Angler Rind** 28,90 €

Pfefferragout im Knusperkörnchen | Schmorbraten |  
Medaillon vom Dry Aged Rückensteak | getrüffeltes Selleriepüree  
Gluten, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid/Sulfite

**Gebratene Filetstreifen vom Weiderind** 23,90 €

Tagliarini | Champignon-Rahmsauce | Brokkoli | Trüffeljus  
Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite, Alkohol

**Rosa gegartes Roastbeef (kalt)** 20,90 €

Zum Dorfkrug Remouladensauce | Gewürzgurken |  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Ei, Milch/Laktose, Schwefeldioxid/Sulfite

**Bauernfrühstück** 13,90 €

Bio-Freiland Rührei | Katenschinken | Zum Dorfkrug  
Gewürzgurken | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Ei, Schwefeldioxid/Sulfite

**Gebratene Leber vom Weiderind** 20,90 €

Apfelkompott | geschmorte Zwiebeln | Kartoffelstampf  
Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

**Markeruper Bauernente** 26,90 €

Brust und Keule | kross gebraten | Apfelrotkohl |  
Kartoffelklöße | Gluten, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

**Zum Dorfkrug Rinderroulade** 21,90 €

Rotkohl | Petersilien-Kartoffeln  
Gluten, Milch/Laktose, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid/Sulfite

## Landhof Schnitzel



**Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein**

Bratkartoffeln | kleiner Salat | Sylter Salatfrische

**Wiener Art** | Gluten, Ei, Milch/Laktose 21,90 €

**Jägerschnitzel** | Champignon-Rahmsauce 23,90 €

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite

# 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 250g** 35,90 €

**Rumpsteak 250g** 29,90 €

**Rib Eye Steak ca. 350g** 32,90 €

**Tomahawk ca. 1000g**  
(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.

Ei, Milch/Laktose, Sellerie, Sesam, Schwefeldioxid/Sulfite

## Weinempfehlung zu den Grillspezialitäten:

**2018er Castiglioni Chianti** | Florenz, Italien |

trocken | kräftig rubinrot | fein nuanciert

0,2l 9,90 € | 0,5l 22,50 € | 0,75l 31,90 €

## Der krönende Abschluss



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

**Zum Dorfkrug Dessertgenuss** 9,90 €

Rote Grütze | Schokoladen-Pudding | Milchreis

Ei, Milch/Laktose

**Crème brûlée** 8,90 €

Ei, Milch/Laktose

**Warmer Schokokuchen** 10,90 €

Kürbiseis | Zwetschgen-Ragout

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Nüsse, Schwefeldioxid/Sulfite

**Sylter Eisbecher** 9,90 €

Kirschgrütze | Schoko- und Vanilleeis |

Praline | Eierlikör | Schlagsahne

Gluten, Ei, Milch/Laktose, Nüsse (je nach Praline), Alkohol

**Hausgemachte Eissorten mit eigener Landhofmilch** je 2,90 €

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Karamell |

Rote Grütze Sorbet | Zitronensorbet

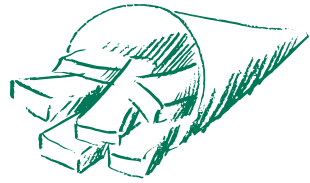
Milch/Laktose, Soja, Spuren von Nüssen

**Handgefertigte Pralinen** je 1,40 €

Bitte fragen Sie unseren Service.



# Kinder Kinder



## Kleines Schnitzel

9,90 €

Buttergemüse | Pommes frites in der Tüte

Gluten, Ei, Milch/Laktose

## Bandnudeln

6,90 €

Zum Dorfkrug Tomatensauce

Gluten, Ei, Sellerie

## Hausgemachte Fischstäbchen

9,90 €

Pommes frites in der Tüte

Gluten, Fisch, Ei, Milch/Laktose

## Zum Dorfkrug Milchreis

5,90 €

Zimt und Zucker

Milch/Laktose

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

