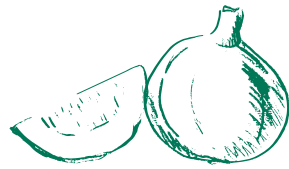




Speisekarte

Zum Dorfkrug *Saisonal*



Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis

geröstete Kürbiskerne | steierisches Kernöl | 7,90



Terrine von Kürbis und Pflaume

Bentheimer Schweinefilet Carpaccio | Brotchip | 14,90



Steinpilz-Blaubeer-Risotto

geschmorter Kürbis aus dem Ofen | 18,90



Duett vom Bentheimer Schweinerücken

geschmort und gebraten | gefüllte Wirsingtasche mit Kürbis
und Pfirsich | Kartoffelstrudel | 29,90



Kürbis-Cheesecake-Cupcake

sauer eingelegte Kirschen | Himbeer-Cheesecake-Eis |
Vanillesauce | 14,90

>> Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.

Suppen



Kokos-Zitronengras Suppe

pikanter Hähnchenspieß | Sonnenblumenkresse | 7,90

Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

Fleischklößchen | Freiland Eierstich |

Wurzelgemüse | 7,50

Karotten-Orangen-Süppchen (vegan)

Ingwer | Karotten-Lauch-Stroh | 7,50

Vorspeisen



Tatar vom Rind

pikant mariniert | Brioche | Kapern | rote Zwiebeln

Gewürzgurken | Petersilie | feiner Salat | 15,90

Gebratene Jacobsmuscheln

pikantes Chili-Pfirsich-Kompott | marinierter

Zuckerschotensalat | 14,90

Burrata

Mozzarella mit flüssigem Kern | Tomate „Red Pearl“ | Zum Dorf-

krug Balsamico Salatsauce | Rucola | Basilikumpesto | 11,90

Lauwarmer Ziegenkäse

Gewürzhonig | Apfelkompott | geröstete Nüsse |

feiner Salat | 9,90

Carpaccio von der Roten Beete

Kräuter-Vinaigrette | feiner Salat | kandierte Walnüsse |

pochierte Birne | 9,90

Zum Dorfkrug Bruschetta

sonnengereifte Tomaten | gegrilltes Holzofenbaguette | 7,90

Frisch vom Feld



Sylter Salat

Rinderfiletstreifen in Trüffeljus | verschiedene Blattsalate
Guacamole | Mango | Heidelbeeren | Granatapfelkerne
gepoppter Quinoa | Sylter Salatfrische | Baguette | 19,90

Caesar Salat

gebratene Hähnchenbrust | Römersalat | Parmesan | Kräuter-
croûtons | Zum Dorfkrug Caesar Salatsauce | Baguette | 17,90

Kleiner gemischter Salat | Sylter Salatfrische | 4,90

Vegetarisch & Vegan



Ravioloni gefüllt mit Spinat

getrüffelt | gebackener Ziegenkäse | Babyspinat |
Sylter Salatfrische | 21,90

Kartoffel-Gnocchis (vegan)

geröstetes Pilzragout | Rucola | Preiselbeeren |
Pinienkerne | 17,90

Gebackene Polenta (vegan)

mediterranes Schmorgemüse | Ofentomaten | Auberginen-
chips | Cashew-„Parmesan“ | 17,90

Fangfrisch



Zum Dorfkrug Pannfisch

Nordsee-Kabeljau | Senfsauce | Blattspinat
Bratkartoffeln | 23,90

Gebratene Doradenfilets

Ratatouille | Rosmarinkartoffeln | Rucola | 25,90

Garnelen-Ragout

Tomaten-Sahnesauce | Tagliarini | Parmesan | Rucola | 23,90

Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

2020er Sauvignon Blanc Quarzit (Bio)

Weingut Pflüger | Pfalz | frisch | leicht | fruchtig
kühle Mineralität durch quarzigen Boden

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



Zum Dorfkrug Klassiker



Dreierlei vom Angler Rind

Pfefferragout im Knusperkörbchen | Schmorbraten | Medaillon vom Dry Aged Rückensteak | getrüffeltes Selleriepüree | 29,90

Markeruper Bauernente

Brust und Keule | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | 27,90

Gebratene Rinderfiletstreifen

Tagliarini | Waldpilzsauce | Brokkoli | Trüffeljus | 24,90

Wiener Schnitzel mit Panade vom Holzofenbrot

Preiselbeeren | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
kleiner Salat der Saison | Sylter Salatfrische | 23,90

Rosa gegartes Roastbeef (kalt)

Remouladensauce | Gewürzgurken | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 21,90

Geschmorte Rinderroulade

Rotkohl | Petersilien-Kartoffeln | 21,90

Gebratene Leber vom Rind

Apfelkompott | geschmorte Zwiebeln | Kartoffelstampf | 20,90

Bauernfrühstück

Freiland Rührei | Katenschinken | Gewürzgurken |
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 14,90

Landhof Special



Dry Aged Rückensteak 300g

Traditionell am Knochen gereift, aromatisch, kräftig und nussig im Geschmack, vom Angler Rotvieh oder Texas Longhorn.

Auf dem Grill zubereitet. Dazu servieren wir Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Schmortomate und einen Salat der Saison mit Sylter Salatfrische | 49,90

Auf unserem Zum Dorfkrug Landhof hier in Neu Wulmstorf halten wir die Rinderrassen Texas Longhorn, Welsh Black, Holsteiner Schwarzbunte und Angler Rotvieh sowie Bunte Bentheimer Schweine.

Ein respektvoller Umgang mit unseren Tieren, eine hochwertige Fütterung und die artgerechte, überwiegende Weidehaltung sind Grundlage für die Qualität und den besonderen Geschmack unserer Landhof Spezialitäten.

Je nach Verfügbarkeit bieten wir Ihnen in unserem Restaurant das Fleisch von unseren eigenen Tieren. **Sprechen Sie gern unseren Service an.**



Zum Dorfkrug Burger



Burger von unserem Angler Rotvieh

im Brötchen vom Holzofenbäcker | geschmorte Zwiebeln
Gewürzgurken | Cheddar Käse | Römersalat | hausgemachte
BBQ-Sauce | Pommes frites | 18,90
als Doppelburger 24,90

Vom Grill



Chateaubriand mit Ratatouille

ca. 600 g für zwei Personen | 69,90

Rinderfilet 250g | 35,90

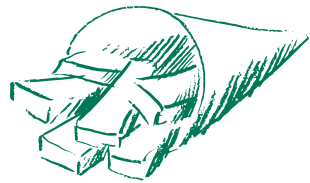
Rumpsteak 250g | 29,90

Kikok-Hähnchenbrust | 21,90

Zu allen Grillspezialitäten servieren wir Bratkartoffeln,
Kräuterbutter, Schmortomate und einen Salat der Saison mit
Sylter Salatfrische.

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

Kinder Kinder



Kleines Schnitzel

Karotten und Erbsen | Pommes frites in der Tüte | 9,90

Hausgemachte Fischstäbchen

Pommes frites in der Tüte | 9,90

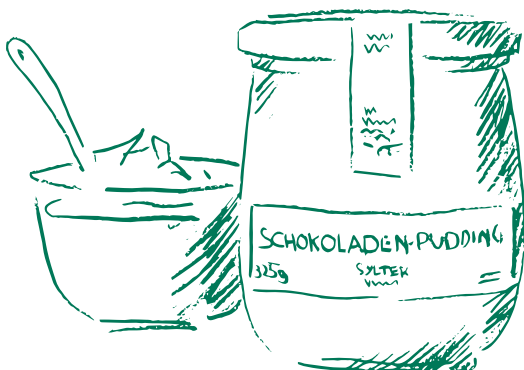
Bandnudeln

Zum Dorfkrug Tomatensauce | 6,90

Zum Dorfkrug Milchreis

Zimt und Zucker | 5,90

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



Der krönende Abschluss



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

Warmer Schokokuchen

Pflaumen-Kürbis-Grütze | Earl Grey Eis | 10,90

Zum Dorfkrug Rote Grütze

Zum Dorfkrug Vanillesauce | Vanilleeis | 9,90

Sylter Eisbecher

Kirschgrütze | Schoko- und Vanilleeis |
Praline | Eierlikör | Schlagsahne | 9,90

Crème brûlée | 8,90

Zum Dorfkrug Schokoladen-Pudding

Zum Dorfkrug Vanillesauce | 5,90

Hausgemachte Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Karamell |
Rote Grütze Sorbet | Zitronensorbet | 2,90 je Kugel

Handgefertigte Pralinen | je 1,45