



DORFKRUG

Bar & Grill

VORSPEISEN

Wildkräutersalat
Cherrytomaten | Hausdressing
9

Fenchel - Salat
warmer Ziegenkäse | Feigen
Vanillehonig
16

Beef Tataki
Kimchi | Wasabigrème
16

Thunfisch Ceviche
18

Jakobsmuscheln
Erbsen - Minz - Crème
Safran - Hummer - Schaum
18

SPECIALS

250g | 500g | 1kg
gegrillte Gambas
Knoblauch | Rosmarin | Aioli
15 / 30 / 60

Muscheltopf
Kräuter - Safransud
Aioli | Brot
19

VEGETARISCH

Tomaten - CousCous
Fetakäse | Spinat
15

Graupenrisotto | grüner Spargel
getrocknete Tomaten
Pinienkerne
19

SUPPEN

Dorfkrug - Bouillabaisse
Aioli | Brot
14 / 28

Pho
Vietnamesische Glasnudel - Consommé
10

NUDELN

Gemelli
Gemüse - Safran - Sauce
Rinderfiletstreifen
Parmesanflocken
31

Spagetti Aglio e Olio
getrocknete Tomaten | Gamba
Parmesanflocken
25

KINDERGERICHTE

Nudeln Tomatensauce
Parmesan
9

5 kleine Bratwürste
Pommes Frites
12

kleines Lachsfilet
Kartoffelpüree | Buttermöhren
14



DORFKRUG

Bar & Grill

FLEISCH & FISCH

vom Grill

BEILAGEN

Rosmarin Kartoffeln
5

Kartoffelpüree
5

Homecut Fries
4

Süßkartoffel - Pommes Frites
5

tomatisierter Blattspinat
6

glasierte Möhren
5

Brokkoli - Blumenkohl - Mix
5

Tomatensalat
6

grüner Spargel
5

Gurkensalat
5

Rinderfilet 160g / 250g
von der deutschen Färs
24 / 38

Rib Eye 300g
31

Flanksteak 200g | 400g
22 / 48

Lammfilets
28

Nordseedorsch Filet
24

Yellowfin Tunasteak
31

Dorade Royal
24

gegrillter Fjord-Lachs
24

SAUCEN & DIPS

Portweinjus
3

Teriyakisauce
3

Dijon - Senfsauce
3

Sauce Bernaise
4

Kräuterbutter
3

Mango - Tomaten Chutney
3

Aioli
3

Rote Steaksauce
3

Pfeffersauce
3

Trüffelmayonaise
3

Kombinieren nach Belieben

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.