



DORFKRUG

Bar & Grill

SUPPEN

VORSPEISEN

Wildkräutersalat
Pinienkerne | Himbeeren
Hausdressing
12

lauwarmer Ziegenkäse
Fenchelsalat | Birne
Feigensenf
16

Beef Tataki
Kimchi | Wasabicrème
18

Thunfisch Ceviche
18

Bouillabaisse à la Dorfkrug
Gamba | Fischfilet | Muschel
Gemüse | Aioli
14 / 28

Tafelspitzconsommè
kleines Gemüse | Tafelspitz
10

SPECIALS

250g | 500g | 1kg
gegrillte Gambas
Knoblauch | Rosmarin | Aioli
16 / 32 / 64

Muscheltopf
Aioli | Brot
19

VEGETARISCH

Gemüse - Curry
Cashewkerne | Basmatireis
19

Bärlauch-Graupenrisotto
grüner Spargel | eingelegte
Tomaten | Pinienkerne
Ziegenkäse
21

NUDELN

Gemelli
Sellerie-Trüffelrahm
Rinderfiletstreifen | Parmesan
29

Spaghetti Aglio e Olio
eingelegte Tomaten | 3 Gamba
Parmesan
27

KINDERGERICHTE

Nudeln
Tomatensauce | Parmesan
9

kleine Bratwürste
Pommes Frites
12

Lachsfilet
Kartoffelpüree | Möhrchen
14



DORFKRUG

Bar & Grill

FLEISCH & FISCH

vom Grill

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	5
Kartoffelpüree	5
Homecut Fries	5
Süßkartoffel - Pommes	6
getrübelter Blattspinat	6
grüner Spargel	6
Vanillemöhren	5
Brokkoli & Blumenkohl	5
gestovter Kohlrabi	5
Gurkensalat	5

Rinderfilet 160g 250g von der deutschen Färsé	26 / 39
Rib Eye 300g von der deutschen Färsé	34
Flanksteak 200g 400g	25 / 49
Surf & Turf 200g Flanksteak 3 Gambas	34
Lammfilet	29
gegrillter Fjordlachs	25
Nordsee Dorschfilet	26
Loup de Mer im Ganzen	28
Yellowfin Tunasteak	32

SAUCEN & DIPS

Sauce Bernaise	4
Portweinjus	3
Pfeffersauce	3
Teriyakisauce	3
Dijon - Senfsauce	3
Salsa Verde Chimichuri	3
Rote Steaksauce	3
Kräuterbutter	3
Aioli	3
Trüffelmayonnaise	3

Kombinieren nach Belieben

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.