



DORFKRUG

Bar & Grill

VORSPEISEN

Wildkräuter Salat
Granatapfel | Hausdressing
14

lauwarmer Ziegenkäse
Fenchelsalat | Feige | Feigensenf
16

Beef Tataki
Kimchi | Wasabicrème
18

Sashimi vom Lachs
Ponzu | Koriander
Wasabi-Gurkensalat
Mangochutney
19

SUPPEN

Dorfkrug-Bouillabaisse
Gamba | Fischfilet | Muschel
Gemüse | Aioli
16 / 32

Tafelspitzconsommé
kleines Gemüse | Tafelspitz
10

SPECIALS

250g | 500g | 1kg
gegrillte Gambas
Knoblauch | Rosmarin | Aioli
20 / 40 / 80

Iranischer Kaviar 50g
“top select imperial gold”
Kartoffelpüree | Spiegelei
180

Burratina
Cherrytomaten | Babyspinat
Knoblauch | Chili | Olivenöl
16

VEGETARISCH

rotes Gemüse-Curry
Cashewkerne | Basmatireis
21

Linsen Couscous
Ras el Hanout | Gemüse
Minzjoghurt
21

NUDELN

Gemelli
Trüffelsud | frischer Trüffel
Rinderfilet
34

Spaghetti
“aglio e olio”
Tomaten | Knoblauch | Olivenöl
Gambaspieß
28

KINDERGERICHTE

Nudeln
Tomatensoße oder Bolognese
Parmesan
10 / 12

kleine Bratwürste
Pommes Frites
12

Fischstäbchen
Kartoffelpüree | Möhrchen
14



DORFKRUG

Bar & Grill

FLEISCH & FISCH

vom Grill

BEILAGEN

Röstkartoffeln	5
Kartoffelpüree	5
Homecut Fries	5
Süßkartoffel Pommes	6
getrüffelter Blattspinat	6
grüner Spargel	6
glasierte Möhren	5
Tomatensalat	6
Pak Choi - Shi Take Mix	7
Wasabi-Gurkensalat	8

Rinderfilet 160g 250g von der deutschen Färsé	29 44
Rib Eye Steak 300g von der deutschen Färsé	35
Flanksteak 220g	29
Kotelett 250g vom Iberico	29
Lammfilets 200g	30
Surf & Turf 4 Gambas on top	10
gegrillter Fjordlachs	26
Nordsee Dorschfilet	26
Dorade Royal	29
Yellowfin Tunasteak	35

SAUCEN & DIPS

Sauce Béarnaise	4
Portweinjus	3
Pfeffersauce	3
Teriyakisauce	3
Dijon-Senfauce	3
Mangochutney	4
Chimichurri "Salsa Verde"	3
Nuss-Kräuterbutter	3
Aioli	3
Trüffel-Mayonnaise	4

Steinbutt und Seezunge auf Vorbestellung

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.