



# DORFKRUG

## Bar & Grill

### VORSPEISEN

---

Wildkräuter Salat  
Granatapfel | Walnussdressing  
14

lauwarmer Ziegenkäse  
Fenchelsalat | Feige | Orangenhonig  
16

Beef Tataki  
Kimchi | Wasabicrème  
18

Sushi Bowl vom Lachs  
Wasabi | Gurke  
Mango  
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  
18

### 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  
Chili | 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
Pak Choi - Shi Take Mix	7
Wasabi-Gurkensalat	8
Tomatensalat	6

---

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
Kräuterbutter	3
Barbecuesauce	3
Trüffel-Mayonnaise	4