



# DORFKRUG

*Bar & Grill*

## SUPPEN

---

### VORSPEISEN

---

Rucola - Tomatensalat  
geröstete Pinien Kerne | Zitronen  
Olivenöl | gereifter Balsamico  
16

Ziegenkäse | Orangenhonig  
Fenchelsalat | Birne | Walnuss  
19

Flusskrebs-Cocktail  
Chiffonade  
19

Beef Tataki  
Kimchi | Wasabicrème  
21

Asiatisches Thunfischtatar  
Wakame | Sesamcreme  
22

Dorfkrug-Bouillabaisse  
Gamba | Fischfilet | Muschel  
Gemüse | Aioli  
18 | 36

Tafelspitzconsommé  
Tafelspitz | kleines Gemüse  
14

Hummercremesuppe  
Fenchel | Hummer  
24

## SPECIALS

---

250g | 500g | 1kg  
gegrillte Gambas  
Knoblauch | Rosmarin | Aioli  
22 | 44 | 88

Kaviar 50 g  
"top select imperial gold"  
Kartoffelpüree | Spiegelei  
160

Burratina  
Cherrytomaten | Babyspinat  
Knoblauch | Chili | Olivenöl  
19

### VEGETARISCH

---

Rotes Gemüse-Curry  
Erdnüsse | Basmatireis  
24

Steinpilz  
Graupen - Risotto  
24

## NUDELN

---

Gemelli  
Trüffelsud | Rinderfilet  
frischer Trüffel  
42

Spaghetti Aglio e Olio  
Tomaten | Parmesan | Knoblauch  
Parmesan | 3 Gambas  
34



# DORFKRUG

*Bar & Grill*

## FLEISCH & FISCH vom Grill

---

BEILAGEN		SAUCEN & DIPS
Röstkartoffeln 6	Rinderfilet 160g   250g von der deutschen Färs 32   46	Sauce Béarnaise 5
Kartoffelpüree 6	Rib Eye Steak 300g von der deutschen Färs 38	Portweinjus 5
Homecut Fries 6	Kotelett 300 g vom Kalb 39	Pfeffersauce 5
Süßkartoffel Pommes 7	Lammfilets 250g 36	Teriyakisauce 5
Getrüffelter Blattspinat 8	Surf & Turf 4 Gambas on top 12	Dijon-Senfauce 5
Grüner Spargel 7	Gegrillter Fjordlachs 31	Grüne Salsa "Chimichuri" 5
Glasierte Möhren geräucherte Mandeln 7	Dorschfilet 32	Kräuterbutter 5
Pak Choi - Shii-Take Mix 8	Yellowfin Tunasteak 38	Aioli 5
Wasabi-Gurkensalat 8	Nordsee - Seesunge im ganzen gebraten je 100 g 12	Cocktailsauce 5
		Trüffelmayonnaise 5
		Ketchup/Mayonnaise 1