Zum
Dorfkrug
RESTAURANT

Speisekarte

Zum Dorfkrug Saisonal

Spargelcremesüppchen

grüne und weiße Spargelstückchen |
Gartenkräuter-Öl | 11,90

✳

Frischer Stangenspargel vom Hof Bartels

Neue Kartoffeln | klare Butter oder Hollandaise | pur | 24,90

... Bentheimer Katenschinken | 29,90

... Schnitzel vom Schwein aus der Region | 37,90

... gedämpftes Kabeljaufilet | 38,90

... gegrilltes U.S. Rumpsteak 200g | 43,90

... Dry Age Rinderfilet 160g | 49,90

>> Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.

Suppen

Veganes Rahmsüppchen von der Roten Bete
gebackene Kichererbsen | Gartenkräuteröl | Ingwercrème | 12,50

Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe
Fleischklößchen | Landhof Eierstich | Wurzelgemüse | 11,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Bentheimer Schweinerücken
Gewürz-Rub „Zum Dorfkrug Spezial" | über Nacht Sous Vide gegart | Tomaten-Oliven-Pesto | getrüffeltes Selleriepüree | marinierter Rucola | Honig-Senf Dressing | 22,50

Gebratene Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl
pikantes Pfirsichkompott | Salat von Zuckerschoten | Avocado-Dip | Kartoffelstroh | 23,90

Gebackene Ziegenkäse Praline mit „Vollkorn-Nuss Panade"
marinierter Spinatsalat | Honig-Senf Dressing | Topinambur Chip | Meersalz | 17,90

Zum Dorfkrug Bruschetta
4 Scheiben gegrilltes Holzofenbaguette mit Knoblauchöl | sonnengereifte Tomaten | 14,50

Vegetarisch & Vegan

Kleiner gemischter Salat

Granatapfelkerne | Croûtons | Sylter Salatfrische | 9,50

Kleiner Gurkensalat

rote Zwiebeln | Radieschensprossen | Kräuterdressing | 6,90

Zum Dorfkrug Salat-Bowl (vegan)

marinierter Spargel | gebackene Kichererbsen | veganer Hirtenkäse | Quinoa | Radieschen | Gurke | Frühlingszwiebel | Tomaten | gelbe Paprika | feiner Salat | dunkle Trauben |
Zum Dorfkrug Himbeer-Italian-Dressing | 23,50

Erik´s vegetarisches Highlight

Trio vom Knödel | Rote Bete-Ricotta | Spinat | Bergkäse |
braune Butter | Parmesan | feiner Salat |
Joghurtsauce | 23,90

Kartoffel-Gemüse-Taler (vegan)

lauwarm marinierter Linsen-Lauch-Salat | süßlich fruchtige Tomatenmarmelade | sautierte Waldpilze | 22,90

Fangfrisch

Zum Dorfkrug Pannfisch

Nordsee-Kabeljau in Eihülle | Senfsauce | Blattspinat |
Kartoffel-Kräuterstampf | 34,90

Küchencrew Empfehlung

Filet vom Steinbutt aus dem Ofen | Sepia-Tagliarini |
lauwarmer Spargel-Limettensalat | Hummerschaum | 39,90

Auf unserem Zum Dorfkrug Landhof hier in Neu Wulmstorf halten wir die Rinderrassen Texas Longhorn, Welsh Black, Holsteiner Schwarzbunte und Angler Rotvieh sowie Bunte Bentheimer Schweine. Ein respektvoller Umgang mit unseren Tieren, eine hochwertige Fütterung und die artgerechte, überwiegende Weidehaltung sind Grundlage für die Qualität und den besonderen Geschmack unserer Landhof Spezialitäten.

Landhof Specials

Traditionell am Knochen gereiftes Fleisch von eigenen Rindern – aromatisch, kräftig und nussig im Geschmack.

Dry Aged Rückensteak 300 g vom Angler Rotvieh (mindestens 4 Wochen am Knochen gereift)
vom Grill | Bratkartoffeln mit Speck | Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | Salat der Saison mit Sylter Salatfrische | 59,90
Zum Teilen für 2 Personen mit Beilagen | 10,00 Aufpreis

Zum Dorfkrug „Schmankerl"
Filetstreifen vom Angler Rotvieh | weißes und grünes Spargel-Gemüse | Kartoffel-Bärlauch-Gratin | Pfefferrahmsauce | 35,90

Pulled pork Burger vom Bentheimer Schwein
in hausgemachter BBQ-Sauce mindestens 12 Stunden gegart | leichte Apfelnote | Roasted Sesam Burger Brot | Röstzwiebeln | cremiger Coleslaw | Römersalat | Pommes frites | Ketchup | 24,90

Special Cuts

(mindestens 4 Wochen gereift, je nach Verfügbarkeit)

Porter House Steak

Zuschnitt vom Rinderrücken mit einem Roastbeef und einem Filetanteil. Wird am Knochen gegart und kann dadurch besonders schonend für Sie zubereitet werden.

Côte de Boeuf

Auch Rib Steak genannt. Charakteristisch sind das Fettauge, die außergewöhnlich hohe Qualität und der sehr aromatische Geschmack.

Tomahawk

Aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten und eines der größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann. Das Tomahawk Steak ist bekannt für seine besondere Marmorierung und überzeugt mit intensivem Geschmack.

Zu jedem Special Cut servieren wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, sowie einen kleinen gemischten Salat.

In unserem Restaurant bereiten wir das Fleisch unserer eigenen Tieren zu. Bei Fragen zu Verfügbarkeit, Rasse, Gewicht und Preis sprechen Sie gern unseren Service an.

Zum Dorfkrug Klassiker

Dreierlei vom Angler Rind

Pfefferragout | Schmorbraten | Medaillon vom Dry Aged Rückensteak | getrüffelter Kartoffel-Kräuterstampf | 39,90

U.S. Rumpsteak 200 g

vom Grill | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | kleiner gemischter Salat | 39,90

Halbe Makeruper Bauernente

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Rotweinjus | 39,90

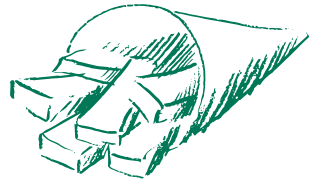
Schnitzel vom Landhof-Schwein

Wiener Art | Holzofenbrotpanade | geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat | Zitrone | 33,50

Gebratene Leber vom Rind

Apfelkompott | geschmorte Zwiebeln | Kartoffelstampf | 31,50

Kinder Kinder



Kleines Schnitzel

Karotten und Erbsen | Pommes frites | 14,90

Hausgemachte Fischstäbchen

Pommes frites in der Tüte | 14,50

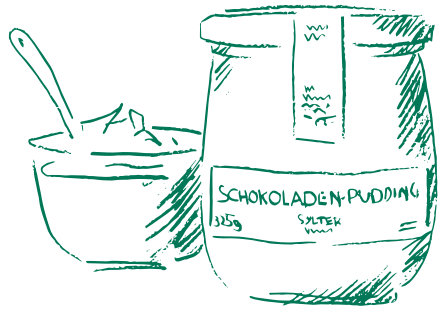
Bandnudeln

Zum Dorfkrug Tomatensauce | 10,90

Zum Dorfkrug Milchreis

Zimt und Zucker | 8,50

Zu allen Kindergerichten servieren wir
einen leckeren Zum Dorfkrug Schokoladen-Pudding.



Der krönende Abschluss

Unsere Dessertvariationen werden mit viel Liebe
und unseren Zum Dorfkrug Desserts kreiert.

Hausgemachter warmer Schokokuchen
mit flüssigem Kern | marinierter Rhabarber |
Popcorn-Eis | 14,90
15 Minuten Zubereitungszeit!

Henry´s Süße Versuchung (vegan)
hausgemachter Nougat-Knödel | Mohnbrösel |
Erdbeer-Minz-Ragout | vegane Vanillecrème |14,90

Crème brûlée | 9,90

Hausgemachte Eissorten
Schokolade | Vanille | Erdbeere | Karamell |
Rote Grütze-Sorbet | Zitronensorbet | 3,50 je Kugel
jede weitere Kugel 2,50

Handgefertigte Pralinen | je 1,80