



Speisekarte

Suppen



Veganes Pfifferling-Rahmsüppchen

gebratene Pfifferlinge | Gartenkräuter Crème Fraîche | 12,90

Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

Fleischklößchen | Landhof Eierstich |

Wurzelgemüse | 11,50

Vorspeisen



Pfifferling-Löwenzahn-Salat

hausgemachter Dry Aged Rinderschinken | frischer Meerrettich |
Cherrytomaten-Chips | Himbeer-Dressing | Weißbrot-Segel |
23,90

Gebratene Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl

Safran-Fenchelsalat | Orangenfilet-Vinaigrette | Hummer-
schmand | Bronzefenchel | 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

>> Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.

Vegetarisch & vegan



Kleiner gemischter Salat

Granatapfelkerne | Croûtons | Sylter Salatfrische | 9,50

Kleiner Gurkensalat

rote Zwiebeln | Radieschensprossen | Kräuterdressing | 6,90

Zum Dorfkrug Salat-Bowl (vegan)

gebackene Gemüsefalafel | Pfifferlinge | veganer Hirtenkäse |
Quinoa | Radieschen | Gurken | Frühlingszwiebeln | Tomaten |
gelbe Paprika | feiner Salat | dunkle Trauben |
Zum Dorfkrug Himbeer-Italian-Dressing | 23,50

Erik's vegetarisches Highlight

Trio vom Knödel | Pfifferlinge | Spinat | Bergkäse |
braune Butter | Parmesan | feiner Salat |
Joghurtsauce | 23,90

Gebackene Gemüsefalafel mit Süßkartoffel (vegan)

Süßkartoffel-Kokos-Crème | gegrillte Lauchzwiebel |
Schmor-Radieschen | karamellierte Granatapfelkerne |
süß-saurer Babymais | 25,90

Fangfrisch



Zum Dorfkrug Pannfisch

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

Küchencrew Empfehlung

Filet vom Steinbutt aus dem Ofen | Pfifferling-Kräuterkruste |
Gemüse-Graupen-Risotto | Pimpinellensauce | Bronzefenchel |
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 300g 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“

Bentheimer Schweinefilet | gebratene Pfifferlinge im Blätterteigpastetchen | Gewürz-Spitzkohl | Portwein-Schalotten-Sauce | 34,90

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 Fettagge, 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 200g

vom Grill | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Kräuterbut-
ter | 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

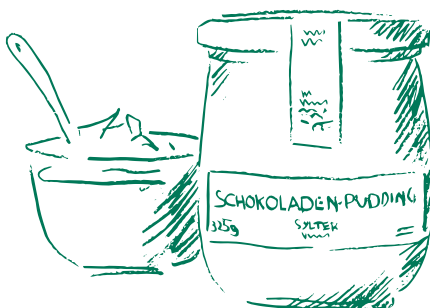
Bandnudeln

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

flüssiger Kern | mariniertes Erdbeer-Minz-Salat |

Brombeer-Schaumwein-Sorbet | 14,90

15 Minuten Zubereitungszeit!

Henry's süße Versuchung (vegan)

hausgemachter Apfel-Kirsch-Strudel | Latte Macchiato-Eis |

Mandelblätter | vegane Sahne | 14,90

Crème brûlée | 9,90

Hausgemachte Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Karamell |

Rote Grütze-Sorbet | Zitronensorbet | je Kugel 3,50

jede weitere Kugel 2,50

Handgefertigte Pralinen | je 1,80