

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse gratiniert

5,10

Rindfleischsuppe
mit Einlage

4,80

knackig frischer Salat

„Salat des Monats“

Frische Salate mit Früchten in
Orangenvinaigrette, gebratenen Garnelen
und Cocktailsauce

kleine Portion 12,90

15,90

„Chefsalat“

Frische knackige Salate
mit gegrillten Streifen vom Rinderrücken
und gebratenen Champignons

kleine Portion 12,90

15,90

„Bowl“

„Winter-Bowl“

mit, Brokkoli, Karotten, Rote Beete,
Nüsse, Salat, Reis, Honig 15,80

Pasta

Spaghetti mit Hähnchenbrust, Orange,
Paprika und Frischkäse 15,50

Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen
im Steinofen gebacken
auf Wunsch auch mit „Dinkelmehl“

Flammkuchen „Nizza“

mit Thunfisch, Oliven,
Schalotten, Ei 15,20

„Flammkuchen des Monats“

mit Sauerkraut, Paprika,
Lauchzwiebeln, Bacon und Käse
15,20

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet
an Trauben-Zwiebelgemüse mit
Langkornreis 20,50

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und der MwSt.

Klassisch Lecker

Ofenfrischer Knuspriger
Gänsebraten mit Rotkohl
und Kartoffelknödel 26,50

Wildschweinsteaks mit Nüssen und
Birnen, dazu Speckrosenkohl und
Mandelbällchen 25,50

Hirschkalbsbraten „Baden -Baden“
mit Preiselbeerbirne, Wirsing
und Mandelbällchen 23,50

„Black Angus Rindersteaks“

„Pfeffersteak“ vom Rinderrücken
auf einer Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kroketten 22,50

Alle Preise verstehen sich incl. Bedienung und der MwSt.

Vom Grill und aus der Pfanne

„Dorfkrugkrüstchen“
kleines Schweineschnitzel
mit frischen Champignons, Spiegelei
Röstinchen und frischer Salat 13,90

„Schweineschnitzel“
mit Champignonrahm,- Paprika-sauce,
Schmorzwiebeln oder „Hawaii“
dazu Pommes Frites und frischer Salat
kleine Portion 12,60 15,60

„Dorfkrugpfanne“
zerlei Steaks Rind, Schwein, Hähnchen
mit Gemüse und Bratkartoffeln in der
Pfanne serviert 17,20

„Dorfkruggalgen“
drei Schweinemedailon im Speckmantel
am Spieß mit frischem Pfannengemüse
und Potato Wedges 20,50

Dessert:

Apfelbeignets mit Vanilleeis,
Zimt und Zucker 6,50