

Aus dem Suppentopf

Geeiste Tomaten-Pfirsichsuppe
mit gebratener Garnele 5,50

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse gratiniert
4,80

knackig frischer Salat

„Salat des Monats“
Frische Salate mit Früchten in
Orangenvinaigrette, gebratenen Garnelen
und Cocktailsauce 15,50

„Bowl“

Matjes Bowl „phänomenal“
Frischer Sommermatjes,
Pellkartoffeln, Essiggurke,
Zwiebeln, Rote Bete 15,50

Flammkuchen

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

Flammkuchen „des Monats“
mit Schinken, Nektarinen, roten
Zwiebeln und Fetakäse 16,60

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin oder Blau“
mit Salzkartoffeln und Blattsalat
17,50

Klassisch Lecker

Spare Ribs mit Barbecuesauce,
Potato Wedges und Salat 16,90

Dicke Bohnen
mit Kassler und Kartoffeln
14,70

Pasta

Locker-Leicht „Zucchini-Carbonara“
Spaghetti mit Zucchini,
Bacon und Parmesan 13,90
„Vegetarisch“ ohne Bacon 12,90

Vom Grill und aus der Pfanne

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

Schweineschnitzel „Hawaii“
mit Schinken, Ananas und Käse
überbacken dazu Pommes Frites
und frischer Salat 15,60

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

„Dorfkrugsalzen“
drei Schweinemedaillon im Speckmantel
am Spieß mit frischem Pfannenzemüse
und Potato Wedges 18,50

„Black Angus Rindersteaks“

„Pfeffersteak“ vom Rinderrücken
auf einer Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kroketten 20,50

frischer Sommermatjes:

Matjesfilets nach Hausfrauenart
mit Bratkartoffeln 14,60

Matjesfilets auf Reibplätzchen
mit Preiselbeersahne und kleinem Salat
14,10

Matjesfilets
mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln
15,20

Dessert:

Mascarpone Dessert
mit frischen Erdbeeren 6,80