



Dorfkrug Volksdorf
Sylt in Hamburg
seit 1987

UNSERE VORSPEISEN

€

Hirschrücken

Dünn geschnittener Hirschrücken mit Birnen Vinaigrette und Friseesalat

14,00

Seawater Garnelen

im Tempurateig gebacken
Teriyakisauce

14,00

Ziegenkäse

mit Roter Beete Feldsalat & Pinienkerne

10,00

Hausgeräucherter Lachs

mit Sojasprossen Gemüse und Meerrettich

12,00

Enten Variation

Entenleber Mouse, geräucherte Entenbrust und gebratene Entenleber mit Pflaume

14,00

Gänsestopfleber

gebraten mit Pflaumenragout

18,00

Frisches Beef TATAR vom Rinderfilet (Am Tisch zubereitet)
mit Schwarzbrot und Butter.

Vorspeise:

Hauptgang:

ca. 100 g

ca. 160 g

Frisches Beeftatar:

17,00

29,00

Mit frischem Trüffel:

24,00

36,00

Je nach Auftragslage , wird das Tatar in der Küche zubereitet. Um lange Wartezeiten zu vermeiden.

SUPPEN

Enten Consommé mit Gemüse und Flädle

8,00

Pastinaken Suppe mit Rauchlachs

8,00

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Zander auf der Haut gebraten mit Rahmwirsing Kartoffelcreme und Rieslingsoße	24,00
Garnelen Seawater in Olivenöl gebraten mit frischem Knoblauch, Tomaten, Gemüse und Baguette	28,00
Lachs „Sous Vide“ mit Avocado Kartoffelgemüse und Nussbutter	26,00

***Falls Sie Allergien oder eine Unverträglichkeit haben, melden Sie sich bitte. Wir beraten Sie gerne.
Und stellen Ihnen auch gerne ein Menü nach Ihren Bedürfnissen zusammen. Ihr Küchenteam***

ENTE

Eine halbe Ente mit Rotkohl , Kartoffelknödel, und Entensoße	29,00
--	--------------

X X

Ente in 2 Gängen Serviert

**Enten Keule mit Pflaumenragout
und Gnocchi**

X X X X X

**Entenbrust mit Rotkohl,
Kartoffelknödel und Entensoße
34,00**

X X

BEEF

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit gebackenen Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinssoße	28,00
USA Entrecote Premium ***** mit Bratkartoffeln, Meerrettich Creme und hausgemachter Kräuterbutter	300g 38,00 400g 48,00
Rinderfilet „ROSINI“ gebratenes Rinderfilet mit einer Tranche Gänsestopfleber Rahmwirsing, Gnocchi, Rinderjus Pastinaken Schaum	200g 42,00

Wiener Schnitzel 25,00
vom Kalbsrücken mit krossen Bratkartoffeln, 1/2 Portion 18,00
Preiselbeeren und einem Gurkensalat

Wildgulasch 24,00
mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Hirschrücken 36,00
Tranchen vom Hirschrücken mit Rosenkohl , Maronen Gemüse
Kartoffelknödel und Wildjus

Hirschrücken am Tisch tranchiert // ab 2 Personen 42,00
mit Rosenkohl, Rahmwirsing, Rotkohl, Kartoffelpüree, Wildjus
Maronen. p.P.

DESSERT & PRALINEN



Creme Brûlée 11,00
mit hausgemachten Tagessorbet

Pflaumenragout 9,00
mit Crumble und Haselnuss Eis

Dunkles Schokoladen Zimtousse 9,00
mit Biskuit Pflaumensüppchen

Frucht Sorbet Kugel 4,00
auf Popcorn Bett (große Kugel)

X X

Tages-Dessert vom Spiegel

X X

*Ideal zum Kaffee nach dem Essen, ein Dessert
unserer Confiseurin Claudia Gast.*

Claudia Gast
Confiserie
Siebe Träume für schöne Momente

DAS ANGEBOT SEHEN SIE IN UNSEREM KLIMASCHRANK.