



## **DÎNER AMICAL IM DORFKRUG VOLKSDORF** (10. August 2012 )

Der gastronomische Weg von Renate & Walter Daub ging von der TRAUBE TONBACH über ein kleines Restaurant in Hamburg dann aber direkt in den DORFKRUG Volksdorf, wo am 1. Mai 1987 das 200jährige Bauernhaus als Restaurant übernommen wurde.

Der Sohn und Nachfolger Confrère und Maître Rôtisseur THORSTEN DAUB begann seine Laufbahn als Koch im HOTEL BAREISS im Schwarzwald und führt nun seit August 2001 den beliebten Dorfkrug in Hamburg Volksdorf, unterstützt von seinen Eltern.

Neueröffnungen hier, Schließungen dort – die Gastronomie-Szene in Großstädten wandelt sich stetig und umso mehr freuen wir uns, dass die Familie Daub am 1. Mai 2012 das 25jährige Jubiläum feiern konnte.

Nach den erfolgreichen Dîners 2005, 2007 und 2010 hatte es sich herumgesprochen, welch ein Juwel in den Walddörfern zu finden ist und so kamen auch dieses Mal wieder die Consœurs und Confrères aus allen Teilen der Stadt, um an dem Dîner Amical weit im Osten der Stadt teilzunehmen.

Nach vielen Hallos, Küsschen links und rechts und köstlichen Mariposas in der Hand, begrüßte Confrère Thorsten Daub die Mitglieder in seinem Bauerngarten mit den herrlich duftenden Sylter Rosen. Dann ging es hinein in die urgemütliche Stube und da wir ausgebucht waren – bis hinein in die bezaubernde Döns, die zusätzlichen Platz für 16 Personen bietet.

Thorsten Daub und sein Küchenteam zauberten ein hervorragendes Menu, auch Sonderwünsche wurden in der gleichen exzellenten Qualität hergestellt! In Kurzform hier das Menu: Sashimi vom Wildlachs, Tomatenshooter, Taubenbrust, Lammrücken unter der Kräuterhaube, Variation von der Schokolade und einem kleinen Käseteller.

Das komplette Menu finden Sie wieder unter [www.chaine-hh.de](http://www.chaine-hh.de)

Die korrespondierenden Weine waren von hohem Niveau und passten perfekt zu dem kreierten Menu.

Der Bailli Dr. Ronald Crone dankte unter großem Beifall Confrère Thorsten Daub & seiner weißen Brigade und ehrte das Team mit dem Ausspruch, das sie sich selbst übertroffen hätten und sich diese Küche bei diesem Dîner mit den Sterneköchen der Bailliege messen könnte. Dem aufmerksamen und freundlichen Service unter der Leitung von Renate & Walter Daub galt dieser Applaus ebenso.

Die einhellige Meinung aller Beteiligten: Das war ein rundum geglücktes Dîner Amical auf hohem Niveau in einem bezaubernden Ambiente und einer tollen Stimmung. Wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen in zwei Jahren.

### **DORFKRUG VOLKSDORF**

Im alten Dorf 44  
22359 Hamburg

Telefon: 040/6039294  
Telefax: 040/5243252  
[dorfkrug-volksdorf@t-online.de](mailto:dorfkrug-volksdorf@t-online.de)

[www.dorfkrug-volksdorf.com](http://www.dorfkrug-volksdorf.com)





Mitglied / Titel:  
**Thorsten Daub · Maître Rôtisseur**

Aperitif: Mariposa

Sashimi vom Wildlachs mit Nussbutter  
Masago & Schnittlauch  
Sauvignon Blanc , Hensel , Bad Dürkheim

\*\*\*\*\*

Tomaten Shooter mit Avocado und Garnele

\*\*\*\*\*

Taubenbrust auf Sellerie Kartoffel Püree mit  
Sauerkirschen Jus  
Rose Stiegelmar Österreich

\*\*\*\*\*

Lammrücken unter der Kräuterhaube mit  
zweierlei Gemüse an Lamm Jus und  
Vanille Kartoffel Gratin  
Shiraz Mourvéde Weingut Beaumont Magnum Flasche

\*\*\*\*\*

Variation von der Schokolade mit  
Walbeeren  
Maccia Batle  
Blanc de Blanc

\*\*\*\*\*

Kleiner Käseteller mit Feigen  
Senf

\*\*\*\*\*

Kaffee & Digestif

