

Zum  
Dorfkrug



RESTAURANT

# Speisekarte



*Herzlich willkommen*  
im Zuhause der Sylter Salatfrische

## Suppen



**Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe** 6,90 €

Fleischklößchen | Bio-Freiland Eierstich |  
Wurzelgemüse

**Karotten-Orangen-Süppchen (vegan)** 6,90 €

Ingwer | Karotten-Lauch-Stroh

**Kokos-Zitronengras Suppe** 7,90 €

pikanter Hähnchenspieß | Sonnenblumenkresse

## Vorspeisen



**Dorfkrug Bruschetta** 6,90 €

sonnengereifte Tomaten |  
gegrilltes Holzofenbaguette

**Lauwarmer Ziegenkäse** 9,90 €

Blütenhonig | Apfelkompott |  
geröstete Nüsse | feiner Salat

**Gebratene Jacobsmuscheln** 14,90 €

pikantes Chili-Pfirsich-Kompott |  
marinierter Zuckerschotensalat

## Frisch vom Feld



**Sylter Salat** klein 13,90 € | groß 18,90 €

Rinderfiletstreifen in Trüffeljus | verschiedene  
Blattsalate | Avocado | Mango | Heidelbeeren |  
Granatapfelkerne | Quinoa | Sylter Salatfrische |  
Baguette

**Caesar Salat** klein 12,90 € | groß 16,90 €

gebratene Hähnchenbrust | Römersalat |  
Parmesan | Kräutercroûtons | Zum Dorfkrug  
Caesar Salatsauce | Baguette

**Kleiner gemischter Salat** 4,90 €

Sylter Salatfrische

## Vegetarisch



**Fruchtiges Gemüsecurry (vegan)** 16,90 €

Feld- und Gartengemüse | Kokosmilch |  
Curry | geröstete Mandeln | roter Reis

**Ravioloni gefüllt mit Steinpilzen** 17,90 €

feines Gemüseragout | geröstete  
Pinienkerne | Parmesan

**Klassische Senfeier** 16,90 €

3 Bio-Freiland Eier | Senfsauce |  
Blattspinat | Kartoffelstampf

## Fangfrisch



**Zum Dorfkrug Pannfisch** 23,90 €

Nordsee-Kabeljau | Senfsauce |  
Rahm-Blattspinat | Bratkartoffeln

**Gebratene Doradenfilets** 25,90 €

mediterranes Schmorgemüse |  
Rosmarinkartoffeln | Rucola

**Garnelen-Ragout** 23,90 €

Tomaten-Sahnesauce | Tagliarini |  
Parmesan | Rucola

### Unsere Weinempfehlung zum Fisch:

**2015er Metzger St. Stephan** | Chardonnay |  
Grand Reserve Pfalz | filigran, elegant, mit  
angenehmem Schmelz

0,2l 9,90 € | 0,5l 22,50 € | 0,75l 31,90 €

## Zum Dorfkrug Burger



### Patty vom Weiderind

17,90 €

Burgerbrötchen vom Holzofenbäcker |  
Cheddar­käse | Zum Dorfkrug Gewürz­gurken |  
Tomaten | Rucola | hausgemachte  
BBQ-Sauce | Ketchup | Pommes frites

## Zum Dorfkrug Klassiker



### Gebratene Filetstreifen vom Weiderind

23,90 €

Tagliarini | Champignon-Rahmsauce |  
Brokkoli | Trüffeljus

### Rosa gegartes Roastbeef (kalt)

20,90 €

Zum Dorfkrug Remouladensauce |  
Gewürz­gurken | Bratkartoffeln mit  
Speck und Zwiebeln

### Bauernfrühstück

13,90 €

Bio-Freiland Rührei | Katenschinken |  
Zum Dorfkrug Gewürz­gurken |  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

### Markeruper Bauernente

26,90 €

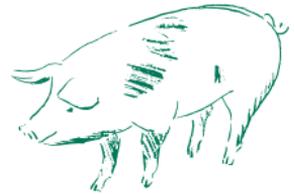
Brust und Keule | kross gebraten |  
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

### Zum Dorfkrug Rinderroulade

21,90 €

Rotkohl | Petersilien-Kartoffeln

## Landhof Schnitzel



### Schnitzel vom Bunten Bentheimer Schwein

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln |  
kleiner Salat der Saison | Sylter Salatfrische

### Wiener Art

21,90 €

### Jägerschnitzel

23,90 €

Champignon-Rahmsauce

## Vom Grill



Unser Fleisch kommt vom Zum Dorfkrug Landhof und von ausgesuchten Partnerbetrieben. Ein respektvoller Umgang und eine hochwertige Fütterung sind die Grundlage für die Qualität und den besonderen Geschmack der artgerecht gehaltenen Tiere.

<b>Kikok-Hähnchenbrust</b>	21,90 €
<b>Rinderfilet 250g</b>	35,90 €
<b>Rumpsteak 250g</b>	29,90 €
<b>Unser Landhof-Spezial: Kotelett vom Bunten Bentheimer Schwein</b>	26,90 €

Dazu servieren wir Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Schmortomate und einen Salat der Saison mit Sylter Salatfrische.

### Weinempfehlung zu den Grillspezialitäten:

**2017er Metzger Urbulle** | Portugieser | Pfalz | trocken | viel Frucht | Struktur und Körper  
0,2l 12,50 € | 0,5l 29,50 € | 0,75l 42,00 €

## Der krönende Abschluss



Unsere Dessertvariationen werden mit viel Liebe und unseren Zum Dorfkrug Desserts kreiert.

<b>Zum Dorfkrug Dessertgenuss</b>	9,90 €
Rote Grütze   Schokoladen-Pudding   Milchreis	
<b>Crème brûlée</b>	8,90 €

**Warmer Schokokuchen** 10,90 €

Erdbeer-Rhabarber-Eis |

Pflaumen-Minz-Ragout

**Sylter Eisbecher** 9,90 €

Kirschgrütze | Schoko- und Vanilleeis |

Praline | Eierlikör | Schlagsahne

**Hausgemachte Eissorten mit  
eigener Landhofmilch** je 2,90 €

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Karamell |

Rote Grütze Sorbet | Zitronensorbet

**Handgefertigte Pralinen** je 1,40 €

*Kinder Kinder*



**Kleines Schnitzel** 9,90 €

Buttergemüse | Pommes frites in der Tüte

**Bandnudeln** 6,90 €

Zum Dorfkrug Tomatensauce

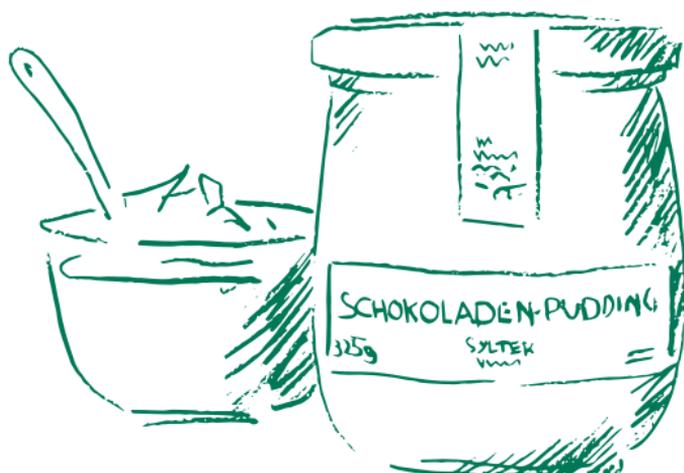
**Hausgemachte Fischstäbchen** 9,90 €

Pommes frites in der Tüte

**Zum Dorfkrug Milchreis** 5,90 €

Zimt und Zucker

Zu allen Kindergerichten servieren wir einen  
leckeren Zum Dorfkrug Schokoladen-Pudding.



## Aperitif

<b>Langenbach Sekt</b>	Fl. 0,75 l	25,90 €
Zum Dorfkrug Hausmarke	0,1 l	4,50 €
<b>Piu Vino Frizzante Bianco</b>	Fl. 0,75 l	28,90 €
Prosecco, trocken	0,1 l	4,90 €
<b>Moët &amp; Chandon</b>	Fl. 0,75 l	75,00 €
Brut	Fl. 0,375 l	49,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	7,90 €
<b>Hugo</b>	0,2 l	7,90 €
<b>Kir</b>	0,1 l	5,50 €
Crème de Cassis mit Weißwein		
<b>Kir Royal</b>	0,1 l	5,90 €
Crème de Cassis mit Sekt		
<b>Campari</b>	5 cl	5,90 €
<b>Campari-Orange</b>	0,25 l	7,90 €
<b>Longdrink</b>	0,25 l	7,90 €
z.B. Gin Tonic, Wodka Lemon, Havana Cola, Cola Korn		
<b>Martini</b>	5 cl	5,90 €
Bianco, Extra Dry		
<b>Sherry</b>	5 cl	5,90 €
Medium, Dry		
<b>Portwein</b>	5 cl	5,90 €
rot oder weiß		

## Alkoholfrei

<b>Zum Dorfkrug</b>	Fl. 0,75 l	22,90 €
<b>Apfel-Kirsch-Secco</b>	0,1 l	3,90 €
Trocken, fruchtig		
<b>Hugo alkoholfrei</b>	0,2 l	7,90 €

## Weißweine

<b>2018er Langenbach</b>	0,2 l	5,50 €
Müller-Thurgau lieblich	0,5 l	12,90 €
Rheinhessen   Neu Bechtheimer Pilferpfad		

<b>2018er Metzger Duett</b>	0,2 l	7,90 €
Sauvignon und Riesling	0,5 l	17,50 €
Pfalz   trocken, exotische Noten, gepaart mit typischer Säure und Aromatik	0,75 l	25,50 €

<b>2017er Grauburgunder traditionell (vegan)</b>	0,2 l	8,90 €
Ökologisches Wein- und Sektgut Helde	0,5 l	20,50 €
Baden   trocken, feine Duft- komposition von Nüssen und Blütenhonig, milde Säure	0,75 l	29,50 €

<b>2015er Metzger St. Stephan</b>	0,2 l	9,90 €
Chardonnay Grand Reserve	0,5 l	22,50 €
Pfalz   filigran, elegant, mit angenehmem Schmelz	0,75 l	31,90 €

<b>2016 Knipser, Sauvignon blanc</b>	0,2 l	9,50 €
Pfalz   trocken, lebendig, saftig, aromatische Stachel- beere und Pfirsich aber auch Holunderblüte	0,5 l	22,50 €
	0,75 l	31,90 €

<b>2012er Knipser ‚Halbstück‘</b>	0,2 l	12,90 €
Riesling	0,5 l	30,50 €
Pfalz   trocken, kraftvoll elegant aus dem traditionellen 600 Liter Holzfass (Halbstück)	0,75 l	44,00 €

## Rotweine

<b>2018er Steiner'scher Keller</b>	0,2 l	6,90 €
Dornfelder	0,5 l	15,90 €
Pfalz   halbtrocken, fruchtige Note nach Beeren	0,75 l	23,50 €

<b>Metzger Schwarzer</b>	0,2 l	7,90 €
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	0,5 l	17,50 €
Pfalz   dunkle Beeren, Sauer- kirsche, Schokolade, etwas Tabak und Leder	0,75 l	25,50 €

<b>2018er Danie de Wet"</b>	0,2 l	7,90 €
<b>„Good Hope</b>	0,5 l	17,50 €
Cabernet Sauvignon, Merlot	0,75 l	25,50 €

Südafrika | trocken, kräftig,  
vollmundig, reife Pflaumen  
und Beeren

<b>2018er Viña Maipo</b>	0,2 l	7,90 €
Merlot	0,5 l	17,50 €
Valle Central, Chile   trocken,	0,75 l	25,50 €

ausgeprägte Fruchtaromen und Fülle

<b>2017er Epicuro Primitivo</b>	0,2 l	7,90 €
Italien   trocken, dunkles Rot	0,5 l	17,50 €
Pflaumen und Süßkirschen	0,75 l	25,50 €

mit reifen Tanninen und  
langem Abgang

<b>2017er Castiglioni Chianti</b>	0,2 l	9,50 €
Florenz, Italien   trocken,	0,5 l	22,50 €
kräftig rot, fein nuanciert	0,75 l	31,90 €

<b>2017er Metzger Urbulle</b>	0,2 l	12,90 €
Portugieser	0,5 l	30,50 €
Pfalz   trocken, viel Frucht,	0,75 l	44,00 €

Struktur und Körper

## Roséwein

<b>2018er Metzger Portugieser</b>	0,2 l	5,50 €
<b>Rosé</b>	0,5 l	12,90 €

Portugieser  
Pfalz | halbtrocken, elegante  
fruchtige Aromen mit dezenter Süße

<b>2017er Knipser Clarette</b>	0,2 l	9,50 €
Cabernet Sauvignon,	0,5 l	22,50 €
Cabernet Franc, Merlot	0,75 l	31,90 €

Pfalz | trocken, intensiv  
fruchtig, saftig und wunderbar  
süffig

## Softgetränke

<b>Magnus Imperial</b>	Fl. 0,25 l	2,90 €
Feinperlig	Fl. 0,75 l	6,90 €
<b>Magnus Imperial</b>	Fl. 0,25 l	2,90 €
Still	Fl. 0,75 l	6,90 €
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,25 l	2,90 €
	0,4 l	3,90 €
<b>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</b>	0,25 l	3,50 €
	0,4 l	4,90 €
<b>Fruchtsaft</b>	0,25 l	3,50 €
Orange, Apfel, und Traube	0,4 l	4,90 €
<b>Fruchtnektar</b>	0,25 l	3,50 €
Cranberry, Banane, Kirsche, Maracuja, Mango, Rhabarber Johannisbeere	0,4 l	4,90 €
<b>Saftschorlen</b>	0,25 l	3,30 €
	0,4 l	4,70 €

## Biere

<b>Ratsherrn Pils vom Fass</b>	0,3 l	3,50 €
Edle hanseatische Braukunst	0,4 l	4,50 €
<b>Ratsherrn Zwickel von Fass</b>	0,3 l	3,70 €
	0,4 l	4,70 €
<b>Ratsherrn Rotbier</b>	Fl. 0,33 l	3,50 €
<b>König Pilsener Alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	3,50 €
<b>Alsterwasser</b>	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Erdinger Weißbier</b>	Fl. 0,5 l	4,90 €
<b>Erdinger Weißbier Dunkel</b>	Fl. 0,5 l	4,90 €
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	Fl. 0,5 l	4,90 €
<b>Malzbier</b>	Fl. 0,33 l	3,50 €

# Kaffeespezialitäten

2008 wurde in Bad Bramstedt bei Hamburg von Stefan Müller und Andrej Pajdakovic die **Kaffeeleben Rösterei mit der Marke VICCI Caffè** gegründet.

„Wir erhalten eine alte Tradition: die handwerkliche Röstung von Kaffee mit einem wunderbaren Geschmack!“

Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Macchiato	3,70 €
Doppelter Espresso Macchiato	4,50 €
Café Crème	2,90 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

## Libertee ...

**Tee-Genuss aus der Privatrösterei Vollmer**, kreiert von dem Neu Wulmstorfer Teespezialisten Frank Pauls und seinem erfahrenen Team (The Tea Company).

Die erlesenen Rezepturen und Teemischungen entstehen aus Kräuter-, Rooibos-, Grün-, Schwarztees und Früchten. Alle Teespezialitäten werden im Glas serviert.

Darjeeling-Tee, First-Flush Gartentee BIO	3,90 €
Assam-Tee, Brokenmischung BIO	3,90 €
Schwarzer Tee Earl-Grey	3,90 €
Kräutertee Pfefferminze	3,90 €
Früchtetee Erdbeere	3,90 €
Grüner Tee Bergamotte Mango	3,90 €
Rooibos Vanille	3,90 €

# Digestif

## Unser Tipp vom Kaiserstuhl Ökologisches Wein- und Sektgut Helde

Ursprung	2 cl	4,90 €
Tresterbrand	2 cl	4,90 €
Williams-Birnenbrand	2 cl	4,90 €
Garten-Himbeergeist	2 cl	4,90 €
Apfelbrand	2 cl	4,90 €
Mirabelle	2 cl	4,90 €

## Edelobstbrände

Ziegler Williams	2 cl	6,90 €
Ziegler Wildhimbeere	2 cl	6,90 €
Ziegler Wildkirsch Nr. 1	2 cl	9,90 €

## Whiskey/Whisky

Dimple 15y	2 cl	6,50 €
Chivas Regal 12y	2 cl	5,50 €
Stetson	2 cl	5,50 €

## Old Irish Whiskey

Tullamore Dew	2 cl	4,90 €
---------------	------	--------

## Single Malt Scotch Whisky

Auchentoshan Three Wood	2 cl	6,50 €
Oban 14y	2 cl	7,50 €
Knockando 12y	2 cl	6,90 €
Glenmorangie 10y	2 cl	6,50 €

## Cognacs, Brandys, Calvados

Rémy Martin VSOP	2 cl	5,50 €
Hennessy	2 cl	6,50 €
Carlos I., Brandy	2 cl	5,90 €
Pâpidoux, Calvados	2 cl	4,50 €

## Spirituosen

Baileys	5 cl	5,50 €
Bacardi	2 cl	4,50 €
Fernet-Branca	2 cl	4,50 €
Amaretto	2 cl	4,50 €
Ron Centenario, 20y	2 cl	9,50 €
Grappa Monpra dunkel	2 cl	4,50 €
Grappa Chardonnay hell	2 cl	4,50 €

## „Eiskalte Verteiler“

Kümmel Stehr	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Sambuca weiß / schwarz	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,90 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,90 €
Linie Aquavit	2 cl	3,90 €
Ramazotti	5 cl	5,50 €
Averna	5 cl	5,50 €
Absolut	2 cl	3,90 €



Vielen Dank  
für Ihren Besuch

**Zum Dorfkrug Restaurant Neu Wulmstorf e. K.**

Grenzweg 1 | 21629 Neu Wulmstorf

Telefon 040 7006247 | Telefax 040 7005798

E-Mail [restaurant@zum-dorfkrug.de](mailto:restaurant@zum-dorfkrug.de)

[www.zum-dorfkrug.de](http://www.zum-dorfkrug.de)