



# Speisekarte

## Suppen



### Veganes Rahmsüppchen von der Roten Bete

gebackene Kichererbsen | Gartenkräuteröl |  
Ingwercreme | 12,50

### Zum Dorfkrug Hochzeitssuppe

Fleischklößchen | Landhof Eierstich |  
Wurzelgemüse | 11,50

## Vorspeisen

### Carpaccio vom Bentheimer Schweinerücken

Gewürz-Rub „Zum Dorfkrug Spezial“ | über Nacht Sous Vide  
gargart | Tomaten-Oliven-Pesto | getrüffeltes Selleriepüree |  
marinierter Rucola | Honig-Senf Dressing | 22,50

### Gebratene Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl

pikantes Pfirsichkompott | Salat von Zuckerschoten |  
Avocado-Dip | Kartoffelcroûtons | 23,90

### Gebackene Ziegenkäse Praline mit „Vollkorn-Nuss Panade“

marinierter Spinatsalat | Honig-Senf Dressing |  
Topinambur Chip | Meersalz | 17,90

### Zum Dorfkrug Bruschetta

4 Scheiben gegrilltes Holzofenbaguette  
mit Knoblauchöl | sonnengereifte Tomaten | 14,50



>> Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.

# Vegetarisch & Vegan



## Kleiner gemischter Salat

Granatapfelkerne | Croûtons | Sylter Salatfrische | 9,50

## Kleiner Gurkensalat

rote Zwiebeln | Radieschensprossen | Kräuterdressing | 6,90

## Zum Dorfkrug Salat-Bowl (vegan)

marinierte Birnenspalten | gebackene Kichererbsen | veganer  
Hirtenkäse | Quinoa | Radieschen | Gurke | Frühlingszwiebel |  
Tomaten | gelbe Paprika | feiner Salat | dunkle Trauben |  
Zum Dorfkrug Himbeer-Italian-Dressing | 23,50

## Erik's vegetarisches Highlight

Trio vom Knödel | Rote Bete-Ricotta | Spinat | Bergkäse |  
braune Butter | Parmesan | feiner Salat |  
Joghurtsauce | 23,90

## Kartoffel-Gemüse-Taler (vegan)

lauwarm mariniertes Linsen-Lauch-Salat | süßlich fruchtige  
Tomatenmarmelade | sautierte Waldpilze | 22,90

# Fangfrisch

## Zum Dorfkrug Pannfisch

Nordsee-Kabeljau in Eihülle | Senfsauce | Blattspinat |  
Kartoffel-Kräuterstampf | 34,90

## Küchencrew Empfehlung

Filet vom Steinbutt aus dem Ofen | Sepia-Tagliarini |  
lauwarmer Spargel-Limettensalat | Hummerschaum | 39,90

**Auf unserem Zum Dorfkrug Landhof** hier in Neu Wulmstorf halten wir die Rinderrassen Texas Longhorn, Welsh Black, Holsteiner Schwarzbunte und Angler Rotvieh sowie Bunte Bentheimer Schweine. Ein respektvoller Umgang mit unseren Tieren, eine hochwertige Fütterung und die artgerechte, überwiegende Weidehaltung sind Grundlage für die Qualität und den besonderen Geschmack unserer Landhof Spezialitäten.



## Landhof Specials

Traditionell am Knochen gereiftes Fleisch von eigenen Rindern – aromatisch, kräftig und nussig im Geschmack.

### **Dry Aged Rückensteak 300g vom Angler Rotvieh (mindestens 4 Wochen am Knochen gereift)**

vom Grill | Bratkartoffeln mit Speck | Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | Salat der Saison mit Sylter Salatfrische | 59,90  
Zum Teilen für 2 Personen mit Beilagen | 10,00 Aufpreis

### **Dry Aged Rinderfilet 250g vom Angler Rotvieh (mindestens 2 Wochen gereift)**

vom Grill | Ofengemüse von Pastinake, Bete, Urkarotte | kräftige Tomatenmarmelade | Pommes frites | Trüffel-Mayonnaise | 69,90

### **Pulled pork Burger vom Bentheimer Schwein**

in hausgemachter BBQ-Sauce mindestens 12 Stunden gegart | leichte Apfelnote | Roasted Sesam Burger Brot | Röstzwiebeln | cremiger Coleslaw | Römersalat | Pommes frites | Ketchup | 24,90

## Special Cuts

(mindestens 4 Wochen gereift, je nach Verfügbarkeit)



### Porter House Steak

Zuschnitt vom Rinderrücken mit einem Roastbeef und einem Filetanteil. Wird am Knochen gegart und kann dadurch besonders schonend für Sie zubereitet werden.

### Côte de Boeuf

Auch Rib Steak genannt. Charakteristisch sind das Fettagge, die außergewöhnlich hohe Qualität und der sehr aromatische Geschmack.

### Tomahawk

Aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten und eines der größten Steaks, die man aus einem Rind schneiden kann. Das Tomahawk Steak ist bekannt für seine besondere Marmorierung und überzeugt mit intensivem Geschmack.

**Zu jedem Special Cut servieren wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, sowie einen kleinen gemischten Salat.**

In unserem Restaurant bereiten wir das Fleisch unserer eigenen Tieren zu. Bei Fragen zu Verfügbarkeit, Rasse, Gewicht und Preis sprechen Sie gern unseren Service an.

## Zum Dorfkrug Klassiker

### Dreierlei vom Angler Rind

Pfefferragout | Schmorbraten | Medaillon vom Dry Aged Rückensteak | getrüffelter Kartoffel-Kräuterstampf | 39,90

### U.S. Rumpsteak 200g

vom Grill | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Kräuterbutter | Schmorzwiebeln | kleiner gemischter Salat | 39,90

### Halbe Makeruper Bauernente

Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Rotweinjus | 39,90

### Schnitzel vom Landhof-Schwein

Wiener Art | Holzofenbrotpanade | geschmorte Zwiebeln | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Gurkensalat | Zitrone | 33,50

### Gebratene Leber vom Rind

Apfelkompott | geschmorte Zwiebeln | Kartoffelstampf | 31,50

### Zum Dorfkrug „Schmankerl“

Querrippe vom Angler Rotvieh mit Honig | Apfelsaft | Cognac | fruchtig-aromatische BBQ-Marinade | am Knochen eingelegt | für mindestens 12 Stunden bei 75 Grad mild gegart | kräftige Tomatenmarmelade | Pommes frites | Gurkensalat | 39,90

Saisonal

### Neu Wulmstorfer Grünkohlplatte

Kassler Nacken | Kohlwurst | Senf | süße Röstkartoffeln | 30,90

# Kinder Kinder



## Kleines Schnitzel

Karotten und Erbsen | Pommes frites | 14,90

## Hausgemachte Fischstäbchen

Pommes frites in der Tüte | 14,50

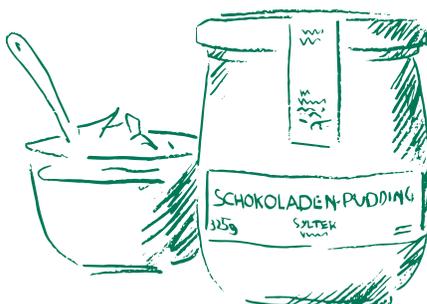
## Bandnudeln

Zum Dorfkrug Tomatensauce | 10,90

## Zum Dorfkrug Milchreis

Zimt und Zucker | 8,50

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



## Der krönende Abschluss



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

### Hausgemachter warmer Schokokuchen

mit flüssigem Kern | mariniertes Feigentatar |  
Joghurt-Honig-Eis | 14,90

**15 Minuten Zubereitungszeit!**

### Henry's Süße Versuchung (vegan)

hausgemachter Nougat-Knödel | Mohnbrösel |  
Himbeerspiegel | vegane Vanillecrème | 14,90

**Crème brûlée** | 9,90

### Hausgemachte Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Karamell |  
Rote Grütze-Sorbet | Zitronensorbet | 3,50 je Kugel  
jede weitere Kugel 2,50

**Handgefertigte Pralinen** | je 1,80