

# Zum Dorfkrug

Bahnhofstraße 22, 27616 Lunestedt, Tel. 04748 / 82 19 20

[www.zumdorfkrug-lunestedt.de](http://www.zumdorfkrug-lunestedt.de)

**Verehrter Gast!**

**Wir heißen Sie im Restaurant**

**„Zum Dorfkrug“**

**Herzlich willkommen.**

**Erlauben Sie uns Ihnen, auf den folgenden Seiten,**

**ein paar Vorschläge zu machen,**

**wie wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen wollen.**

**Sicher ist auch für Sie etwas dabei.**

**Für weitere Anregungen, steht Ihnen unser**

**Küchenchef Herr Stephan Otten**

**gerne zur Verfügung.**

**Bei Besonderen Wünschen sprechen Sie**

**uns ruhig an, wir versuchen diese**

**auf jeden Fall in die Tat umzusetzen!**

**Guten Appetit**

**wünscht Ihnen das Team vom**

**Restaurant „Zum Dorfkrug“**

**in Lunestedt**

**Bitte beachten Sie das wir unsere Menüs nur für**

**Gruppen ab 10 Personen**

**und pro Gruppe nur ein Menü mit einer Suppe und einem Dessert**

**zubereiten können.**

**Bitte haben Sie Verständnis das wir für nicht abgemeldete oder**

**nicht erscheinende Personen einen Unkostenbeitrag von 11,90 €**

**berechnen müssen.**

**(Änderungen Vorbehalten) Lunestedt den 01.03.09**

## **Eine kleine Suppenauswahl für unsere Menüs**

**Klare Hühnerbrühe mit Einlage**

**Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage**

**Tomatenrahmsuppe mit Ginsahne**

**Indische Geflügelcreme mit Mandelsahne**

**Brokkolicreme mit Sahnehäubchen**

**Champignoncreme mit Sahnehaube**

**Frische Spargelcreme mit Spargelspitzen (Saison)**

**Deftige Kartoffelrahmsuppe mit Croutons**

## **Auswahl an Süßspeisen für unsere Menüs**

**Vanilleeis mit heißen Kirschen**

**Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße**

**Hausgemachte Zitronencreme**

**Rote Grütze mit Vanillesoße**

**„Pfirsich Melba“ mit warmer Himbeersoße und Vanilleeis**

**„Birne Helene“ mit warmer Schokoladensoße und Vanilleeis**

○○○○

## **Aufpreis von 2,00 Euro pro Person**

**Hausgemachte Vanillecreme mit Schokoladensoße und frischen Früchten**

**Hausgemachtes Mousse au Chocolat mit frischen Früchten und Sahne**

**Dessertvariation, lassen Sie sich überraschen**

**Original Italienisches Tiramisu auf Himbeermark**

## Edelfisch Menü

Krabbenrahmsuppe „Büsumer Art“

○○○○

Kleiner bunter Salatteller

○○○○

Edelfischplatte mit Limandes-, Lachs-  
und Steinbeißerfilet,  
garniert mit frischen Krabben und Kräuterbutter,  
Soße Hollandaise, zerlassene Butter

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

○○○○

Süßspeise nach Wahl

Pro Person  
zum Sattessen  
Euro 18,90

## Gala Menü

Vorsuppe nach Wahl

○○○○

Kleiner bunter Salatteller

○○○○

Medaillons vom Schweinefilet,  
gebratene Hähnchenbrustfilets  
mit frischen Champignons

Soße Bernaise, Bratensoße

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln,  
Kartoffelkroketten

Gemüseplatte mit Gemüsen der Saison

○○○○

Süßspeise nach Wahl

Pro Person  
zum Sattessen  
Euro 19,40

## Knusprige Ente im Menü

Vorsuppe nach Wahl

oooo

Knusprige ½ Oldenburger Fleischente  
mit Orangen - Preisselbeersoße

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße

oooo

Süßspeise nach Wahl

Pro Person  
Euro 18,40

## Hochzeitsessen

Klare Hühnerbrühe mit Einlage

oooo

Kleiner bunter Salatteller

oooo

Ofenfrischer Rinder-, Kasseler-  
und Schweinebraten  
Bratensoße mit Champignons

Gemüseplatte mit Gemüsen der Saison

Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten

oooo

Vanilleeis mit heißen Kirschen

oooo

Pro Person  
zum Sattessen  
Euro 15,90

## Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Vorsuppe nach Wahl

oooo

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
gefüllt mit Zwiebeln, Speck und gew. Gurke

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Salzkartoffeln, Kroketten

oooo

Süßspeise nach Wahl

Pro Person  
zum Sattessen  
Euro 17,40

## Wildmenü

Vorsuppe nach Wahl

oooo

Ofenfrische Hirsch- und Wildschweinkeule  
mit Waldpilzen und Wacholderrahm,  
gefüllter Bratapfel

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl

Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße

oooo

Süßspeise nach Wahl

Pro Person  
zum Sattessen  
Euro 19,40

**Gala Menü**  
**Fisch und Fleisch**

Vorsuppe nach Wahl

○○○○

Kleiner bunter Salatteller

○○○○

Schweinefilet im Ganzen gebraten,  
mit frischen Champignons  
Gebratenes Schollenfilet  
mit ausgelassenen Speckwürfeln  
Soße hollandaise, Rahmsoße  
zerl. Butter

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln,  
Kartoffelkroketten

Gemüseplatte mit Gemüse der Saison

○○○○

Süßspeise nach Wahl

Pro Person  
19,40 Euro

Für Ihre Kaffeetafel eine kleine Auswahl  
an **hausgemachten** Torten und Kuchen

<p><b><u>Torten</u></b> (16 Stücke pro Torte)</p> <p>Schokoladen - Birnentorte Himbeersahnetorte Zitronensahnetorte Schwarzwälder - Kirschtorte Nußsahnetorte Erdbeersahnetorte Schokoladen - Eierlikörtorte Käsesahnetorte Marzipantorte</p> <p align="center"><b>Pro Torte 23,00 Euro</b></p> <p><b><u>Torten</u></b> (14 Stücke pro Torte)</p> <p>Amerika - Torte Philadelphia - Torte Pfirsich - Maracuja - Torte</p> <p align="center"><b>Pro Torte 18,00 Euro</b></p>	<p><b><u>Kuchen</u></b> (12 Stücke)</p> <p>Apfelkuchen Kirschkuchen Pflaumenkuchen Käsekuchen</p> <p align="center"><b>Pro Kuchen 13,00 Euro</b></p> <p><b><u>Obstböden</u></b> (12 Stücke)</p> <p>Pfirsich Ananas Erdbeeren (Saison) Heidelbeeren (Saison)</p> <p align="center"><b>Pro Obstboden 15,00 Euro</b></p> <p><b><u>Port. Sahne</u></b> (pro Person)</p> <p align="right"><b>0,50 Euro</b></p>
Butterkuchen	<b>1,20 Euro</b> pro Person (1 Stück)
Butter - Apfelkuchen	<b>1,40 Euro</b> pro Person (1 Stück)
(nicht hausgemacht)	