

## SPIRITUOSEN

	<u>2CL</u>
Oldesloer Korn	1,70 €
Helbing Kümmel	2,30 €
Malteserkreuz Aquavit	2,50 €
Aalborger Jubiläums	2,50 €
Linie Aquavit	2,70 €
Wodka	2,40 €
Gin	2,50 €
Quitte vom Etter / Schweiz	6,00 €
Kirschwasser	4,40 €
Williams	4,40 €
Himbeergeist	4,40 €
Vieille Prune	4,40 €
Rum <sup>1</sup>	2,50 €
Bacardi	2,50 €
Cardenal Mendoza	5,40 €
Carlos	14,40 €
Grappa	3,50 €
Amaretto	2,70 €
Baileys	2,70 €
Sambuca	2,70 €
Ramazotti	2,90 €
Averna	2,90 €
Whisky <sup>1</sup>	3,60 €
Jägermeister	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Calvados	3,60 €
Asbach Uralt <sup>1</sup>	3,30 €

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) mit Süßungsmittel(n)
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

### Allergene:

- a) Gluten haltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Nüsse
- f) Soja
- g) Milch, Butter, Sahne, Käse
- h) Pistazien ( nicht Nüsse! )
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Sulfit
- m) Lupine
- n) Weichtiere

## HERZLICH WILLKOMMEN

IM

## RESTAURANT DORFKRUG



*Boberger Furtweg 1*

*21033 Hamburg*

*Tel: 040 / 739 81 90*

[www.Dorfkrug-Boberg.de](http://www.Dorfkrug-Boberg.de)

[Facebook.com/ Dorfkrug.Boberg](https://www.facebook.com/Dorfkrug.Boberg)

**Öffnungszeiten:**

**Montags - Ruhetag**

**(außer an Feiertagen)**

**Dienstag – Sonntag**

**von 11.30 – 21.00 Uhr**

Alle Angaben zu Allergenen die in unserer Speisekarte vermerkt sind,  
wurden nach besten Wissen und Gewissen ausgezeichnet.

Falls sie zu diesem einen Prozent der Bevölkerung gehören sollten, die eine gesundheitlich bedingte  
Lebensmittelunverträglichkeit haben, wenden sie sich bitte an unseren Küchenchef.  
Wenn wir ihnen auch dann keine 100%igen Angaben machen können, verzichten sie bitte auf unsere Küche.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Dorfkrug-Team

## VORSPEISEN

**FRISCHE CHAMPIGNONS** a,g,j  
**-vom Grill-**  
mit krossen Speckstreifen,  
dazu Blattsalat und Kräuterbutter 8,90 €

**VIER GAMBAS -vom Grill-** c,g,i  
auf feiner Knoblauchsauce angerichtet,  
mit einer Salatgarnitur 10,90 €

**GEMISCHTER SALAT** g,j  
Jahreszeitlich bunt,  
mit unserem selbstgemachten Dressing 5,90 €

*alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Brot*  
a

## SUPPEN

**WALDPILZSUPPE** g  
mit Entenbruststreifen 6,90 €

**FRUCHTIGE CURRYSUPPE** b,g  
mit gebratenen Gambas 7,90 €

**KRÄUTERKÄSESUPPE** a,g,3  
-als kleines Käsefondue serviert-  
mit Landjäger und Knoblauchbrot 7,90 €

## APERITIFS

Hugo 0,25l	5,90€	Sekt trocken* 0,1l	4,50€
Campari <sup>1</sup> mit O-Saft 0,25l	5,90€	Prosecco * 0,1l	4,90€
Martini weiß/rot/dry 5cl	4,50€	Aperol Spritz <sup>1</sup> 0,25l	5,90€
Sherry dry/medium/cream 5cl	4,30€		

## Erfrischungsgetränke

	<u>0,25l/</u>	<u>0,7l</u>
Magnus Mineralwasser/ Still	2,30€/	6,50€
Magnus Medium	- /	6,50€

	<u>0,2l/</u>	<u>0,4l</u>
<b>Softdrinks</b>		
Coca Cola <sup>1,4,10</sup> /light <sup>1,4,10,13</sup> /zero	2,50€/	4,20€
Spezi <sup>1,4,10</sup>	2,50€/	4,20€
Zitronen-/ Orangenlimonade	2,50€/	4,20€
Bitter Lemon <sup>11</sup>	2,90€/	4,90€
Ginger Ale <sup>1</sup>	2,90€/	4,90€
Tonic Water <sup>11</sup>	2,90€/	4,90€

	<u>0,2l/</u>	<u>0,4l</u>
<b>Säfte</b>		
Apfelsaft	2,50€/	4,60€
Orangensaft	2,50€/	4,60€
Kirschsafte aus Nektar	2,50€/	4,60€
Johannisbeerensaft aus Nektar	2,50€/	4,60€
Maracujasaft aus Nektar	2,50€/	4,60€
Rhabarbersaft aus Nektar	2,50€/	4,60€
Kirsch-Banane	2,70€/	4,80€
Saftschorlen 0,3l/ 0,4l	3,40€/	4,30€

	<u>0,3l/</u>	<u>0,5l</u>
<b>Biere vom Fass</b>		
Radeberger Pilsner <sup>a</sup>	2,90€/	4,70€
Jever Pilsner <sup>a</sup>	2,90€/	4,70€
Duckstein <sup>a</sup>	3,10€/	4,90€
Alsterwasser <sup>a</sup>	2,90€/	4,70€

	<u>0,5l</u>
<b>Flaschenbiere</b>	
Schneider Weisse Kristall <sup>a</sup> 0,5l	4,60€
Schneider Weisse Hefe <sup>a</sup> 0,5l	4,60€
Schneider Weisse Hefe dunkel <sup>a</sup> 0,5l	4,60€
Schneider Weisse Alkoholfrei <sup>a</sup> 0,5l	4,60€
Jever Fun	2,80€

## UNSERE KLASSIKER

**GEBRATENE RINDERLEBER** <sup>a,g</sup>  
auf einer Portweinsauce mit glasierten Apfelscheiben,  
gebackenen Zwiebeln dazu Kartoffelpüree 14,90 €

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** <sup>a,c,g,j</sup>  
**-vom Kalb-**  
mit einem Kartoffelgurkensalat,  
dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Zitronenecke 19,90 €

**„BOBERGER DÜNE“** <sup>a,g</sup>  
Schweinemedallions vom Grill  
auf einer Waldpilzsauce  
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons  
mit Gouda gratiniert  
dazu Blumenkohlröschen und Kroketten 17,90 €

**GAMBAS & PUTENBRUST** <sup>a,b,e,g</sup>  
Geschnetzeltes von der Pute und Gambas vom Grill  
in fruchtiger Currysauce  
mit Feigen, Mandelsahne und Basmatireis 17,50 €

**DORFKRUG-SALAT** <sup>a,e,g,j</sup>  
Bunter großer Salat  
mit Putenbruststreifen und Wiesenchampignons vom Grill  
dazu Hirtenkäse, rote Zwiebeln und Knoblauchbrot 12,90 €

**HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE** <sup>a,c,g</sup>  
mit Zwiebeln und Speck in feinem Rahm  
mit Käse überbacken  
dazu ein grüner Salat in Limonendressing 13,90 €

## FISCH & MEER

**GAMBAPFANNE „ART DES HAUSES“** <sup>a,b,g</sup>  
mit frischen Champignons in Knoblauchsahnesauce,  
gratiniert mit Tomaten und Käse dazu Röstbrot 21,90 €

**HAMBURGER PANNFISCH** <sup>a,d,g,j</sup>  
gebratene Fischfilets und Garnele  
dazu eine feine Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln 15,90 €

**STEINBEIßERFILET** <sup>a,d,g</sup>  
**-vom Grill-**  
auf einer Tomaten-Basilikum-Pasta  
mit delikaten Süßkartoffelchips  
dazu frisch geriebener Parmesan 15,90 €

**ZANDERFILET** <sup>a,d,g</sup>  
**-vom Grill-**  
auf Rahmspinat  
dazu Rosmarinkartoffeln 18,90 €

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**HERZHAFTES WILDGULASCH** <sup>a,c,i</sup>  
und hausgemachte Spätzle dazu Apfelrotkohl 16,90 €

**WILDSAUERFLEISCH** <sup>g,j</sup>  
mit einem gemischten Salat und Bratkaroffeln  
dazu wahlweise  
hausgemachte Remoulade oder Senf 14,90 €

## HERZHAFT MIT BRATKARTOFFELN

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM RUMPSTEAK** a,g,3  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln  
auf einer delikaten Portweinjus  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 24,90 €

**ROASTBEEF -kalt-** c,g,j  
rosa gebraten, dazu ein gemischter Salat,  
hausgemachte Remouladensauce und Bratkartoffeln 14,90 €

**GRILLTELLER „OBERFÖRSTER“** a,g,3  
Schweinerückensteak, Huftsteak und Putenmedaillon vom Grill  
auf einer Waldpilzsauce mit Kräutern  
dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln 17,90 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

**MIT GARTENKRÄUTERN MARINIRTER FETAKÄSE** g,6,j  
Im Ofen gebacken, mit einem gemischten Salat  
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream 12,90 €

**CAMEMBERT** a,e,g  
in Bierteig gebacken, mit Preiselbeeren  
und frittiertes Petersilie dazu Röstbrot 11,90 €

**ÜBERBACKENER BLATTSPINAT** a,e,g  
Im Ofen überbacken, mit einem gemischten Salat  
dazu Röstbrot 12,90 €

## STEAKKARTE

„Zart und saftig vom Grill“

**RUMPSTEAK**  
17,50 €

**MARINIERTES PUTENSTEAK**  
11,90 €

**SCHWEINERÜCKENSTEAK**  
12,90 €

**GRILLTELLER**  
Huftsteak, Putenbruststeak und Schweinerückensteak mit Grillspeck  
14,50 €

*Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter  
und hausgemachter Steaksauce*  
g,3

## BEILAGEN ZU UNSEREN STEAKS

Kleiner gemischter Salat g,j 3,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream g 2,90 €

Bratkartoffeln 3,50 €

Pommes Frites 2,90 €

Hausgemachtes Knoblauchbaguette a 1,50 €