

SPIRITUOSEN

Oldesloer Korn	2cl/1,70 €
Helbing Kümmel	2cl/2,30 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl/2,50 €
Aalborger Jubiläums	2cl/2,50 €
Linie Aquavit	2cl/2,70 €
Wodka	2cl/2,40 €
Gin	2cl/2,50 €
Quitte vom Etter / Schweiz	2cl/6,00 €
Kirschwasser	2cl/4,40 €
Williams	2cl/4,40 €
Himbeergeist	2cl/4,40 €
Vieille Prune	2cl/4,40 €
Rum ¹	2cl/2,50 €
Bacardi	2cl/2,50 €
Cardenal Mendoza	2cl/5,40 €
Carlos I	2cl/4,40 €
Grappa	2cl/3,50 €
Amaretto	2cl/2,70 €
Baileys	2cl/2,70 €
Sambuca	2cl/2,70 €
Ramazotti	2cl/2,90 €
Averna	2cl/2,90 €
Whisky ¹	2cl/3,60 €
Jägermeister	2cl/2,50 €
Fernet Branca	2cl/2,50 €
Calvados	2cl/3,60 €
Asbach Uralt ¹	2cl/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) Sulfid
- m) Lupine
- n) Weichtiere

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

RESTAURANT DORFKRUG



Boberger Furtweg 1

21033 Hamburg

Tel: 040 / 739 81 90

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 -vom Grill-
mit krossen Speckstreifen,
dazu Blattsalat und Kräuterbutter

8,90 €

a,g,j

VIER GAMBAS -vom Grill-
auf feiner Knoblauchsauce angerichtet,
mit einer Salatgarnitur

10,90 €

c,g,i

GEMISCHTER SALAT

Jahreszeitlich bunt,
mit unserem selbstgemachten Dressing

5,90

g,j

alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit hausgemachtem Brot

a

SUPPEN

WALDPILZSUPPE
mit Entenbruststreifen

6,90 €

g

FRUCHTIGE CURRYSUPPE

mit gebratenen Gambas

7,90 €

b,g

KRÄUTERKÄSESUPPE

-als kleines Käsefondue serviert-
mit Landjäger und Knoblauchbrot

7,90 €

a,g,³

APERITIFS

Aperol Spritz¹ 0,25 l/5,90 €

Hugo 0,25 l/ 5,90 €

Campari¹ mit Orangensaft 0,25 l/5,90 €

Sherry dry/medium/cream 5cl/4,30 €

Portwein, rot 5cl/4,30 €

Martini weiß/rot/dry 5cl/4,50 €

Pernod¹ 5cl/4,90 €

Sekt trocken* 0,1 l/4,50 €

Prosecco *0,1 l/4,90 €

Erfrischungsgetränke

Magnus Mineralwasser

0,25l/2,30 € 0,75l/6,50 €

Magnus Mineralwasser Still

0,25l/2,30 € 0,75l/6,50 €

Coca Cola^{1,4,10} / Cola light^{1,4,10,13}

0,2 l/2,50 € 0,4 l/4,20 €

Spezi^{1,4,10}

0,2 l/2,50 € 0,4 l/4,20 €

Zitronenlimonade

0,2 l/2,50 € 0,4 l/4,20 €

Orangenlimonade^{1,4}

0,2 l/2,50 € 0,4 l/4,20 €

Bitter Lemon¹¹

0,2 l/2,90 €

Ginger Ale¹

0,2 l/2,90 €

Tonic Water¹¹

0,2 l/2,90 €

Säfte

Apfelsaft

0,2 l/2,50 €

Orangensaft

0,2 l/2,50 €

Kirschsafft aus Nektar

0,2 l/2,50 €

Johannissaft aus Nektar

0,2 l/2,50 €

Maracuiasaft aus Nektar

0,2 l/2,50 €

Rhabarbersaft aus Nektar

0,2 l/2,50 €

Saftschorlen

0,3 l/3,40 € 0,4 l/4,30 €

Tomatensaft

0,2 l/2,70 €

Biere vom Fass

Jever Pilsner^a

0,3 l/2,90 € 0,5 l/4,70 €

Radeberger Pilsner^a

0,3 l/2,90 € 0,5 l/4,70 €

Duckstein^a

0,3 l/3,10 € 0,5 l/4,90 €

Alsterwasser^a

0,3 l/2,90 € 0,5 l/4,70 €

Flaschenbiere

Schneider Weisse Kristall^a

0,5 l/4,60 €

Schneider Weisse Hefe^a

0,5 l/4,60 €

Schneider Weisse Hefe dunkel^a

0,5 l/4,60 €

Schneider Weisse Alkoholfrei^a

0,5 l/4,60 €

Jever Fun

0,33 l/2,80 €

Malzbier

0,33 l/2,80 €

UNSERE KLASSIKER

GEBRATENE RINDERLEBER

*auf einer Portweinsauce mit glasierten Apfelscheiben,
gebackenen Zwiebeln dazu Kartoffelpüree*

14,90 €

a,g

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

-vom Kalb-

*mit einem Kartoffelgurkensalat,
dazu kaltgerührte Preiselbeeren und Zitronenecke*

19,90 €

a,c,g,j

„BOBERGER DÜNE“

*Schweinemedallions vom Grill
auf einer Waldpilzsauce
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
mit Gouda gratiniert*

dazu Blumenkohlröschen und Kroketten

17,90 €

a,g

GAMBAS & PUTENBRUST

*Geschnetzeltes von der Pute und Gambas vom Grill
in fruchtiger Currysauce
mit Feigen, Mandelsahne und Basmatireis*

17,50 €

a,b,e,g

DORFKRUG-SALAT

*Bunter großer Salat
mit Putenbruststreifen und Wiesenchampignons vom Grill
dazu Hirtenkäse, rote Zwiebeln und Knoblauchbrot*

12,90 €

a,e,g,j

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

*mit Zwiebeln und Speck in feinem Rahm
mit Käse überbacken dazu ein grüner Salat in Limonendressing*

13,90 €

a,c,g

FISCH & MEER

GAMBAPFANNE „ART DES HAUSES“

*mit frischen Champignons in Knoblauchsahnesauce,
gratiniert mit Tomaten und Käse dazu Röstbrot*

21,90 €

a,b,g

HAMBURGER PANNFISCH

*gebratene Fischfilets und Garnele
dazu eine feine Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln*

15,90 €

a,d,g,j

STEINBEIßERFILET

-vom Grill-

*auf einer Tomaten-Basilikum-Pasta
mit delikaten Süßkartoffelchips
dazu frisch geriebener Parmesan*

15,90 €

a,d,g

HERZHAFT MIT BRATKARTOFFELN

ZWIEBELROSTBRATEN VOM RUMPSTEAK

*mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf einer delikatsten Portweinjus
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

24,90 €

a,g,³

ROASTBEEF -kalt-

*rosa gebraten, dazu ein gemischter Salat,
hausgemachte Remouladensauce und Bratkartoffeln*

14,90 €

c,g,j

GRILLTELLER „OBERFÖRSTER“

*Schweinerückensteak, Huftsteak und Putenmedaillon vom Grill
auf einer Waldpilzsauce mit Kräutern*

dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

17,90 €

a,g,³

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE AUS DEM OFEN

*auf sautierten Rosenkohlblättern
mit einer Preiselbeer-Sauce und Semmelknödel*

23,90 €

a,c,g,i,²

ZWEIERLEI VON DER ENTE

*geschmorte Entenkeule frisch aus dem Ofen
mit Honig glasiert und gebratener Entenbrust
auf kräftiger Kirsch-Pfeffersauce
mit Mandelpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten*

22,90 €

a,g,²

KLASSISCHER GRÜNKOHL

*mit Kohlwurst, Kasseler
und einer gebratenen Scheibe Bauchspeck
dazu Bratkartoffeln und Senf*

15,90 €

g,i,³

HERZHAFTES WILDGULASCH

und hausgemachten Spätzle dazu Apfelrotkohl

16,90 €

a,c,i

VEGETARISCHE GERICHTE

MIT GARTENKRÄUTERN MARINIRTER FETAKÄSE

*Im Ofen gebacken, mit einem gemischten Salat
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream*

12,90 €

g,⁶ j

CAMEMBERT

*in Bierteig gebacken, mit Preiselbeeren
und frittiertes Petersilie dazu Röstbrot*

11,90 €

a,e,g

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

3,50 €

g,j

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM

2,90 €

g

BRATKARTOFFELN

3,50 €

POMMES FRITES

2,90 €

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBAGUETTE

1,50 €

a