



**Gaststätte**

**> Zum Dorfkrug <** seit 1861

**Außer Haus Bestellkarte**

**Unser Januar- Eintopf Angebot  
immer Mittwochs**

**12.01.**

Erbseintopf mit Würstchen<sup>2,3</sup>

**19.01.**

Grünkohl- Steckrübeneintopf

**26.01.**

Rosenkohleintopf mit Kassler<sup>2,3,V</sup>

(Bestellung jeweils bis morgens 09.00Uhr)

pro Portion € 5,50

**Unser Januar- Hausmannskost  
Wochenendangebot**

**07.-09.01.**

Rinderroulade mit Speckbohnen  
& Schwenkkartoffeln<sup>V,2,3</sup> € 18,50

**14.-16.01.**

Wildragout mit Waldpilzen  
und Semmelsoufflé<sup>A,H,L,U</sup> € 18,50

**21.-23.01.**

Rinderbraten  
mit Rotkohl & Kartoffelklößen<sup>H,U,1</sup>  
€ 18,50

**28.-30.01.**

Königsberger Klopse  
mit Reis & Roter Bete<sup>A,H,L</sup>  
€ 15,50

**Liebe Gäste,**

Sie bekommen diese Gerichte außer zum  
Abholen und auf unserer Terrasse zusätzlich  
auch im Restaurant,  
nach den jeweils aktuellen  
geltenden Vorschriften serviert.

**Reservierungen bitte nur telefonisch**

telefonisch sind wir unter

**05153 5259**

zu erreichen.

Unsere Öffnungszeiten sind

**Mittwoch – Sonntag**

**ab 17.30 Uhr**

**& Sonntag 11.30 – 13.30 Uhr**

Möchten Sie bestellen,

dann vereinbaren Sie mit uns

einen Abholtermin, (Beachten Sie bitte,

dass wir Ihre Speisen frisch zubereiten,

gern können Sie auch außerhalb der Öffnungszeiten

anrufen, und im Falle des Falles auch bitte

den Anrufbeantworter benutzen.

Bitte geben Sie dann eine Telefonnummer an,

damit wir Ihre Bestellung/Reservierung bestätigen

können.)

*Wir hoffen auf Ihr Verständnis und wünschen  
Ihnen gute Gesundheit!*

**Dorfstr. 21**

**31020 Salzhemmendorf OT Oldendorf**

**Tel.: 05153 / 5259**

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

**Inh.: Holger Pätzold**

alle Preise Inklusiv Preise :: Zusatzstoffe & Allergene liegen aus  
\*Bei allen Fritteusengerichten können Gluten und Ei enthalten sein ::  
Irrtum vorbehalten.

**Januar - Angebot**

gültig ab 05.01.2022

Klare Wildbrühe  
mit Steinpilz- Griebnocken <sup>A,H,L,U</sup>  
€ 5,-

Winter- Minestrone  
mit Grünkohl & Knoblauchbruschetta <sup>A,U</sup>  
€ 5,-

Carpaccio von Rote Bete  
mit Feldsalat, Birnen & Kürbiskern- Krokant  
<sup>2,3,V</sup> € 8,50

Grünkohl- Tortilla  
mit Paprika & Kichererbsen <sup>H,L</sup>  
€ 10,00

Penne mit Grünkohl, Mandeln & Parmesan  
dazu ein kleiner Salat <sup>A,H,M</sup>  
€ 11,50

Herrentoast kleines Rindersteak  
mit geschmorten Zwiebeln  
& Champignons sowie Salatgarnitur <sup>A,H</sup>  
€ 13,50

hausgemachte Wildsülze vom heimischen  
Reh & Wildschwein <sup>2,3,H,U,V</sup>  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln  
€ 9,50

gebratene Hähnchenbrust  
mit Ofen- Rote Bete, Grape fruit  
und kleinen gebratenen Kartoffeln  
€ 15,50

Orangengebeizter Lachs  
auf der Haut gebraten  
mit Zitronengrassoße & Gemüsegratin <sup>H,I,L</sup>  
€ 20,00

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,  
Kassler, Bauch & Bratkartoffeln <sup>2,3,D,V</sup>  
€ 13,50

-oder mit zwei Würsten & zum satt-essen  
€ 16,-

gebratenes Schweinefilet  
in der Kräuter- Honigkruste  
auf Wirsing & Champignons  
mit Kartoffelrösti <sup>L</sup>  
€ 18,50

Rumpsteak mit gebackenen Zwiebeln  
Meersalz- Kartoffeln & roter Mojo <sup>A</sup>  
€ 26,-

Wildschwein Medaillons  
auf Madeira- Preiselbeersöße  
mit Nußrosenkohl und Kartoffelkrusteln  
<sup>H,L,M,N,O</sup> € 24,-

paniertes gebratenes Schweineschnitzel  
mit Bratkartoffeln  
& Champignonrahm oder Paprikasoße <sup>A,H,L,2,3</sup>  
€ 13,50 oder als Probierportion zu € 9,50

--Zwetschgenparfait <sup>H,L</sup>--  
€ 5,-

Mascarponecreme mit Fruchtkompott <sup>L</sup>  
€ 3,30

-- Baileysgläschen mit Espresso,  
Schokoeis & Sahne <sup>A,H,L,1,9</sup>--  
€ 4,50

05.01.2022

--Diese Gerichte leider nur im Haus