



Gaststätte

> Zum Dorfkrug <

seit 1861

Dorfstr. 21 * 31020 Salzhemmendorf
OT Oldendorf

Tel.: 05153 / 5259

www.dorfkrug-oldendorf.de

Inh.: Holger Pätzold

Außer Haus Bestellkarte

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen einen

- Außer Haus Verkauf -

mit einigen Gerichten unserer Karte
zum Abholen an.

Aufgrund der derzeitigen Situation
bitten wir Sie daher
nur telefonisch unter

05153 5259

zu bestellen.

Unsere Öffnungszeiten
zum Abholen sind

Mittwoch – Sonntag

17.30 – 20.30 Uhr

& Sonntag 11.30 – 13.30 Uhr

Möchten Sie bestellen,
dann vereinbaren Sie mit uns
einen Abholtermin,
und bezahlen dann in bar,
bitte mit passender Summe
oder ggf. auf Rechnung.

(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 bestätigen
können.)

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

Mittwochs ist Eintopfstag:

06.01. kräftiger Hühnereintopf mit buntem
Gemüse und Nudeln

13.01. Pichelsteiner Eintopf
mit Wurzelgemüse

20.01. buntes Huhn
mit Rippchen und weißen Bohnen

27.01. Wintereintopf mit Grün- & Rosenkohl
(Bestellung jeweils bis morgens 09.00Uhr)
_____ pro Portion € 5,50 _____

**An den Wochenenden bieten wir Ihnen
wechselnde Gerichte aus der deutschen Küche**

01.-03.01.

gefüllte Wildschulter mit Pastinaken & Stein-
pilzen dazu Semmelknödel € 15,-

08.-10.01.

Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln
& Zwiebeln dazu Kartoffelpüree € 14,-

15.-17.01.

Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut
und Schupfnudeln € 13,50

22.-24.01.

Sauerbraten mit & ohne Rosinen,
Rotkohl & Kartoffelklößen € 15,-

Steckrübencremesuppe
mit gebratenem Scampi ^{G,L}
€ 5,-

gebackene Champignons mit Feldsalat
und Knoblauch- Schmand ^{A,H,L}
€ 8,-

Wildsülze vom heimischen
Reh & Wildschwein
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
^{2,3,H,U} € 9,50

Tortilla mit winterlichen Gemüsen ^{H,L}
€ 7,50

Herrentoast
kleines Rindersteak mit geschmorten Zwiebeln
& Champignons und Salatgarnitur ^{A,H,L} € 13,50

Lachs unter der Senfhaube
auf Rahmwirsing
mit kleinen gebratenen Kartoffeln ^{I,L,V}
€ 17,50

Zanderfilet auf Weißweinsoße
mit kleiner Gemüseauswahl
& Schmetterlingsnudeln ^{A,I}
€ 17,-

kleine Hähnchenschnitzel
mit Majoran & Oregano
Orangenkarotten und Bratkartoffeln ^{A,H,V,2,3}
€ 15,- oder als Probierportion zu € 10,-

Schweinenackensteak
mit scharfem Bohnengemüse
& Süßkartoffel- Pommes
€ 13,50

paniertes gebratenes Schweineschnitzel
mit Bratkartoffeln & Champignonrahm
oder Paprikasoße ^{A,H,L,2,3}
€ 13,50 oder als Probierportion zu € 9,50

Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst,
Kassler, Bauch & Bratkartoffeln ^{2,3}
€ 13,50

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
& Kartoffelkrusteln ^{H,L}
€ 18,-

Quitten- Schichtdessert
mit Schokoladenbisquit ^{A,H,L}
€ 5,-

Mascarponecreme mit Fruchtkompott ^L
€ 3,30

hausgemachte Wildsülze
vom Reh & Wildschwein aus dieser Region
IM SCHRAUBGLAS
FÜR € 4,60

01.01.2021 :: alle Preise Inklusiv Preise ::
Zusatzstoffe & Allergene liegen aus
*Bei allen Fritteisengerichten können Gluten und Ei enthalten sein
:: Irrtum vorbehalten