

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!***

Dorfstr. 21

31020 Salzhemmendorf OT Oldendorf

Tel.: 05153 / 5259

www.dorfkrug-oldendorf.de

Inh.: Holger Pätzold

26.01.2021

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



Gaststätte

> Zum Dorfkrug < seit 1861

Außer Haus Bestellkarte

Mittwochs ist Eintopftag:

03.02. Spitzkohleintopf mit kleinen Würstchen

10.02. Soljanka

17.02. karibischer Möhreintopf mit Kabanossi

24.02. Steckrüben-Rosenkohleintopf

mit Maronen & Mettenden

(Bestellung jeweils bis morgens 09.00Uhr)

---^{2,3} pro Portion € 5,50

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

29.-31.01.

böhmisches Bierfleisch mit Mehl- Knödeln € 13,50

05.-07.02.

nur in Mehrweg & auf Vorbestellung -*
-* frische Forelle Müllerin in Mandelbutter
oder

-* Forelle blau mit Petersilienbutter
jeweils mit Salzkartoffeln & kleinem Salat
€ 14,50

oder

Burgunderschinken mit Rahmwirsing
& Salzkartoffeln € 14,50

12.-14.02.

Rinderroulade altdeutsch
mit bunten Gemüsen & Kroketten € 14,50

19.-21.02.

geschmorte Wildschweinkeule
mit winterlichen Gemüsen & Kartoffelkrusteln
€ 16-

26.-28.02.

halbe Ente mit Rot- & Rosenkohl
dazu Kartoffelklöße ^{H,1}
€ 15-

Käsecremesuppe
mit Nußcrunch^{L,N}
€ 5,-

Grünkohl- Minestrone^{vegan}
€ 5,-

Kartoffel- Wirsing- Rösti mit krossem Speck,
Feldsalat & Schmand^{2,3,H,L}
€ 7,50

Grünkohl- Quarkbällchen auf Paprikabutter
dazu ein kleiner Salat^{A,H,L}
€ 8,50

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

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

gebratene Hähnchenbrust auf Rahmsoße mit
Kartoffel- Brokkoligratin^L
€ 15,-

Schweinefilet
mit Walnußkruste, Dijon- Senf- Soße
Speckbohnen & kleinen Rösti^{A,L,V,2,3}
€ 15,- oder als Probierportion zu € 10,-

würziges Reisfleisch mit Curry,
Lauch & Paprika ---oder auch vegan
€ 13,50

Zanderfilet unter der Kartoffelhaube
auf Orangen-Pfeffersoße
mit geschmortem Spitzkohl^{A,I,L}
€ 17,-

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 auf Portweinsöße
mit geschmorten Zwiebeln & Champignons
dazu Maccaire- Kartoffeln^{H,L,2,3}
€ 18,-

weiße Schokoladen- Quarkcreme
mit Bratapfelkompott & Amarettini^{A,H,L}
€ 5,-

Mascarponecreme mit Fruchtkompott^L
€ 3,30

hausgemachte Wildsülze
vom Reh & Wildschwein aus dieser Region

IM SCHRAUBGLAS^U
FÜR € 4,60

Valentinsmenue

am 14.02. für **zwei** Personen
Festtagssuppe vom Huhn^{H,L}

Rinderroulade mit buntem Gemüse
& Krokette^{A,2,3}

Mousse au Chocolate^{K,L}
€ 48,-
oder

Käsecremesüppchen^L

Zanderfilet unter der Kartoffelhaube
auf Orangen-Pfeffersoße
mit geschmortem Spitzkohl^{A,I,L}

Birnen Schokoladenaufauf^{H,K,L}
€ 52,-