

Herzlich Willkommen im

Gasthaus
„Zum Dorfkrug“
... einfach gut



Liebe Gäste, wir begrüßen Sie herzlich in unserem Landgasthaus.

Unser Betrieb wird in 13. Generation von der Familie geführt und hat seit 1670 durchgängig eine Schankgenehmigung.

Wir verwenden regionale und saisonale Produkte für unsere Speisen, die wir liebevoll nach alten Hausrezepten und vieles in Handarbeit herstellen.

Neben der Gastronomie ist unsere große Leidenschaft die Natur. Mit Nachhaltigkeit bewirtschaften und bejagen wir unseren eigenen Wald, so können wir Ihnen frisches Wildfleisch anbieten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
Herzlichst, Sylvia und Manfred Otte & Team

Hausgemachte Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Kraftbrühe mit Eierstich, Spargel, kleine Fleischklößchen, Porree, Sellerie, Nudeln

€ 4,50

Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken

€ 4,00

Salate nach altem Familienrezept

Kleiner Beilagensalat

Blattsalat, Krautsalat, Karotten, Gurken, Wachsbohnen, Tomaten

€ 3,50

Haussalat

Blattsalat, Krautsalat, Karotten, Gurken, Wachsbohnen, Tomaten und Ei

€ 5,00

Kroigers Salatteller

Blattsalat, Krautsalat, Karotten, Gurken, Wachsbohnen, Tomaten dazu Ei, Schinken und Käse

€ 10,00

Krautsalat, Karotten, Gurken und Wachsbohnen sind mit Essig, Öl und Gewürzen angemacht

Frische Heidebrote

Schinkenbrot	€ 6,90
Frisches Heidebrot mit luftgetrocknetem Schinken* aus der Landschlachtereij, dazu ein kleiner Salatteller	
Mettwurstbrot	€ 6,90
Frisches Heidebrot mit Mettwurst , dazu ein kleiner Salatteller	
Heidjer Brett	€ 6,90
Schinken*, Wurst und Käse fein garniert, dazu frisches Heidebrot	

Kleinigkeiten

Curry-Wurst	€ 6,50
Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	
Bauernfrühstück	€ 7,90
Eieromelette mit Schinken und Bratkartoffeln, kleine Salatgarnitur	

*enthält Nitritpökelsalz

Wild aus eigener Jagd

Geräucherte Hirschmettwurst

in Scheiben mit frischem Heidebrot, garniert mit Gewürzgurke und Tomate

€ 7,00

Wildschwein Curry-Wurst

Wildbret-Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

€ 7,50

Wildpfannenschlag

Heideknipp in der Pfanne gebraten,
serviert mit Gurke und Bratkartoffeln

€ 9,00

Sauerfleisch nach Hausrezept

Hausgemachtes Wildschweinsauerfleisch,
serviert mit Remoulade, Bratkartoffeln und Krautsalat

€ 10,00

Wildburger mit Pommes

Briochebrötchen, Wildschweinfleisch, Käse, Zwiebeln,
Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

€ 15,00

Kleiner Beilagensalat € 3,50

Vegetarisches

Vegi- Burger

Broichebrötchen, hausgemachter Gemüsepatty, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurke, Tomate, Remouladensauce und Preiselbeeren

€ 15,00

Filet & Steaks

Filettopf

Schweinelendchen in Champignonrahmsauce mit Buttergemüse und Bratkartoffeln

€ 15,50

Steak nach Art des Hauses

ca. 220g Steak vom Roastbeef, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit kleinem Fettrand, auf Toast mit Kräuterbutter und geschmorten Zwiebeln

€ 17,50

Rumpsteak

ca. 220g Steak vom Roastbeef, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit kleinem Fettrand, Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln

€ 20,50

KINDERECKE

Pfannkuchen

mit frischen Früchten, Vanillezucker und Apfelmus

€ 4,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites

€ 5,00



Schnitzel

Hawaii Schnitzel € 15,00
paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

Jäger Schnitzel € 14,00
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce

Hamburger Schnitzel € 15,50
paniertes Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern,
dazu gewürfelte Gurken und Schinken

Bitte wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen:

- Kroketten
- Pommes frites
- Bratkartoffeln

Kleiner Beilagensalat € 3,50

Unsere frisch gezapften Biere

Veltins Pilsener	0,2 l	€ 1,70
Veltins Pilsener	0,3 l	€ 2,50
Veltins Pilsener	0,4 l	€ 3,30
Grevensteiner naturtrüb	0,3 l	€ 2,50
Maisel's Hefeweizen	0,3 l	€ 2,50
Maisel's Hefeweizen	0,5 l	€ 3,80

Dessert



Eis Cup

€ 2,50

Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce

Mini Viennetta

€ 4,00

Vanilleeis mit Schokoschichten durchzogen, dazu Sahne und Früchte



Eistörtchen

€ 4,00

Kleines Törtchen aus Vanille- und Erdbeereis mit Erdbeersauce, Sahne und Früchten

Auf Wunsch
servieren wir unsere
Desserts mit Eierlikör €
1,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,00
Kännchen Kaffee	€ 4,00
Espresso	€ 2,00
Dop. Espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Glas Tee	€ 1,80

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Stilles Wasser	0,33 l	€ 2,80
Mineralwasser	0,75 l	€ 5,00
Mineralco Tafelwasser	0,3 l	€ 2,50
Sinalco	0,3 l	€ 2,50
Cola (*,***), Cola light (*,***,****), Zitrone, Orange (**), Spezie (*,***)		
Bitter Lemon (**)	0,2 l	€ 2,00
Veltins Fassbrause	0,33l	€ 2,80
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,00
Orangensaft	0,2 l	€ 2,00
Roter Traubensaft	0,2 l	€ 2,00
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,00

Lütts Landlust Schorle	0,33 l	€ 2,80
Apfel, Holunder, Rote Früchte, Rhabarber		

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,00
Kännchen Kaffee	€ 4,00
Espresso	€ 2,00
Dop. Espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 2,80
Glas Tee	€ 1,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Rumgrog	€ 3,50
Glühwein	€ 3,50

*koffeinhaltig, **chininhaltig, ***mit Farbstoff, ****mit Süßungsmittel

Bier

Veltins Pilsener	0,2 l	€ 1,70
Veltins Pilsener	0,3 l	€ 2,50
Veltins Pilsener	0,4 l	€ 3,30
Grevensteiner	0,3 l	€ 2,50
Maisel`s Hefeweizen	0,3 l	€ 2,50
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l	€ 3,80
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,50
Alsterwasser	0,4 l	€ 3,30
Maisel`s Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	€ 2,80

Obstbrände

Marille	2 cl 34%vol.	€ 2,00
Obstler	2 cl 38%vol.	€ 2,00
Himbeergeist	2 cl 42%vol.	€ 2,20
Williamsbirne	2 cl 40%vol.	€ 2,20

Regionale Schnäpse

„Kroiger-Schluck“	2 cl 35%vol.	€ 1,90
Heidegeist	2 cl 50%vol.	€ 2,10
Ratzeputz	2 cl 58%vol.	€ 2,20
108er	2 cl	€ 2,10

Spirituosen

Korn	2 cl 32%vol.	€ 1,70
Schinkenhäger	2 cl 38%vol.	€ 1,90
Jägermeister	2 cl 35%vol.	€ 2,00
Weinbrand	2 cl 38%vol.	€ 2,00
Malteser	2 cl 40%vol.	€ 2,00
Jubiläums Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,20
Linie Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,30
Rum	2 cl 40%vol.	€ 2,00
Jamingo	2 cl 52%vol.	€ 2,30