

# 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

€ 5,00

### **Zwiebelsuppe**

mit Käse überbacken

€ 4,50

## *Salate nach altem Familienrezept*

### **Kleiner Beilagensalat**

Blattsalat, Krautsalat, Karotten, Gurken, Wachsbohnen, Tomaten

€ 3,70

### **Haussalat**

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

€ 5,50

### **Kroigers Salatteller**

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

€ 12,00

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

## *Frische Heidebrote*

<b>Schinkenbrot</b>	€ 7,50
Frisches Heidebrot mit luftgetrocknetem Schinken* aus der Landschlachtereij, dazu ein kleiner Salatteller	
<b>Mettwurstbrot</b>	€ 7,50
Frisches Heidebrot mit Mettwurst, dazu ein kleiner Salatteller	
<b>Heidjer Brett</b>	€ 8,00
Schinken*, Wurst und Käse fein garniert, dazu frisches Heidebrot	

## *Kleinigkeiten*

<b>Curry-Wurst</b>	€ 7,00
Wurst* nach Bockwurst Art mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup	
<b>Bauernfrühstück</b>	€ 9,00
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

€ 7,50

## **Wildschwein Curry-Wurst**

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

€ 8,00

## **Wildpfannenschlag**

Heideknipp in der Pfanne gebraten,  
serviert mit Gurke und Bratkartoffeln

€ 10,50

## **Sauerfleisch nach Hausrezept**

Hausgemachtes Wildschweinsauerfleisch,  
serviert mit Remoulade, Bratkartoffeln und Krautsalat

€ 11,00

## **Wildburger mit Pommes**

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

€ 15,00

**Kleiner Beilagensalat € 3,70**



# Vegetarisches

## Vegi - Burger

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

€ 15,00

## KINDERECKE

### Pfannkuchen

mit frischen Früchten, Vanillezucker und Apfelmus

€ 4,50

### Chicken Nuggets mit Pommes frites

dazu Ketchup und Mayonaise

€ 5,00

### Kinderschnitzel

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen-Möhren Gemüse, dazu Pommes

€ 6,50

## *Schnitzel*

**Hawaii Schnitzel** € 16,50  
paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken

**Jäger Schnitzel** € 15,50  
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce

**Hamburger Schnitzel** € 16,50  
paniertes Schweineschnitzel mit zwei Spiegeleiern,  
dazu gewürfelte Gurken und Schinken

Bitte wählen Sie zu Ihrem Schnitzelgericht eine unserer Beilagen: **Kroketten, Pommes frites oder Bratkartoffeln**

## *Filet & Steaks*

**Filettopf** € 16,00  
Schweinelendchen in Champignonrahmsauce  
mit Buttergemüse und Bratkartoffeln

**Rumpsteak** € 23,00  
ca. 220g Steak vom Roastbeef, nach Ihrem Wunsch gebraten, mit kleinem Fettrand,  
Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln

**Kleiner Beilagensalat € 3,70**

# Dessert



**Mini Viennetta** € 4,50  
Vanilleeis mit Schokoschichten  
durchzogen, dazu Sahne und Früchte



**Eistörtchen** € 4,50  
Kleines Törtchen aus Vanille- und  
Erdbeereis mit Erdbeersauce,  
Sahne und Früchten

## Eis Cup

€ 2,50

Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce

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	€ 3,00
Mineralwasser	0,75 l	€ 6,00
Mineralco Tafelwasser	0,3 l	€ 2,80
Sinalco	0,3 l	€ 2,80
Cola (*,***), Cola light (*,***,****), Zitrone, Orange (***), Spezie (*,***)		
Bitter Lemon (**)	0,2 l	€ 2,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,30
Orangensaft	0,2 l	€ 2,30
Roter Traubensaft	0,2 l	€ 2,30
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,30

Lütts Landlust Schorle	0,33 l	€ 3,20
Apfel, Holunder, Rote Früchte, Rhabarber		

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Kännchen Kaffee	€ 4,40
Espresso	€ 2,20
Dop. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 2,80
Milchkaffee	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,20
Glas Tee	€ 2,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,50
Rumgrog	€ 4,50
Glühwein	€ 4,50

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



## Bier

Veltins Pilsener	0,2 l	€ 2,00
Veltins Pilsener	0,3 l	€ 2,70
Veltins Pilsener	0,4 l	€ 3,60
Grevensteiner	0,3 l	€ 2,70
Maisel`s Hefeweizen	0,3 l	€ 2,70
Maisel`s Hefeweizen	0,5 l	€ 4,20
Alsterwasser	0,3 l	€ 2,70
Alsterwasser	0,4 l	€ 3,60
Maisel`s Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,00

## Obstbrände

Marille	2 cl 34%vol.	€ 2,20
Obstler	2 cl 38%vol.	€ 2,20
Himbeergeist	2 cl 42%vol.	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl 40%vol.	€ 2,50

## Regionale Schnäpse

„Kroiger-Schluck“	2 cl 35%vol.	€ 2,00
Heidegeist	2 cl 50%vol.	€ 2,30
Ratzeputz	2 cl 58%vol.	€ 2,50
108er	2 cl	€ 2,30

## Spirituosen

Korn	2 cl 32%vol.	€ 2,00
Jägermeister	2 cl 35%vol.	€ 2,20
Weinbrand	2 cl 38%vol.	€ 2,20
Malteser	2 cl 40%vol.	€ 2,20
Jubiläums Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,30
Linie Aquavit	2 cl 45%vol.	€ 2,40
Rum	2 cl 40%vol.	€ 2,00
Jamingo	2 cl 52%vol.	€ 2,50