

Vorspeisen

Sommer 2011

1/2 Dtz. Weinbergsschnecken nach Art des Hauses	12,00
Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Balsamico-Dressing	14,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Rucola	15,00
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce	16,00
Scheiben vom Rauchlachs mit Reibekuchen und Schmand	15,00
Black-Tiger-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl (Hot !!!)	18,00

Suppen

Dorferugs Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	6,50
Tafelspitzbrühe mit Gemüsewürfeln	6,50
Tomatensuppe mit Pesto	6,50
Hummercremesuppe mit Sahnehaube	8,50

Salate

Gurkensalat in Sauerrahm-Dill-Dressing	8,00
Salat von Strauchtomaten mit altem Balsamico	8,00
„Cesars Salad“ mit Croutons und gehobeltem Parmesan	9,50
...und gegrillter Maishähnchenbrust	15,50
Bunter Gartensalat mit pikantem Dressing	8,00
...und gegrillter Maishähnchenbrust	14,00
...und gegrillten Lamb-Chops	18,00

Kalte Spezialitäten

Süß-sauer eingelegte Bratheringe mit Roten Zwiebeln	16,50
Holländische Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“	16,50
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce	16,50
Burgunderschinken-Sülze mit Remouladensauce	16,50
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce	22,00

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen Bratkartoffeln

Vegetarische Gerichte und Pasta

Gemüse aus dem Wok (süß-sauer) mit Basmati-Reis	16,00
Dorferugs Gemüseteller mit Rahm-Champignons und gegrillter Strauchtomate	16,00
Grüner Spargel mit feinem Olivenöl und Parmesan gratiniert	18,00
Spaghettinis ... mit Pesto, getrockneten Tomaten und Parmesan	16,00
... mit Tomaten-Sugo und Frischkäse (Hot)	16,50
... mit Champagner-Trüffel-Sauce	18,50

Für unsere Lütten

Spaghetti „Bolognese“	7,00
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	8,50
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	13,00
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus	7,50

Dorferugs Klassiker

Dorferugs Rinderroulade mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelstampf	18,50
Schweinemedailles auf Rahm-Champignons mit Gartengemüse und Bratkartoffeln	19,50
Deichlammhaxe in Rotwein geschmort auf Ratatouille-Gemüse und Stampfkartoffeln	18,50
Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Blattspinat und Bouillonkartoffeln	19,50
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	22,50
Tatar vom Rinderfilet mit gesalzener Butter und Brotkorb	24,50

Das Beste vom Grill

Rumpsteak vom Aberdeen-Angus mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter	26,50
Dorferugs Grillteller: das Beste vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein auf Pfeffer-Rahm-Sauce	26,00
Rinderfilet vom Aberdeen-Angus mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce	32,50

Zu unseren Steaks reichen wir Ihnen wahlweise
Bratkartoffeln, Stampfkartoffeln oder
Knoblauchbrot

Extra Beilagen

Gemischtes Marktgemüse	4,50
Blattspinat	4,50
Rahmchampignons	4,50

Ein kleines Dessert zum Abschluss ?

Sylter Rote Grütze mit Vanille-Eis	6,50
Bourbon-Vanille-Eis mit warmer Schokoladen-Sauce	8,00
Oma's Schokoladen Pudding mit Vanille Sauce	7,00
Dorferugs Zimtparfait	8,50
Crunchy Tiramisu mit Beeren und süßem Pesto	9,00

Oder doch lieber etwas Herzhaftes ?

„Tête de Moine“ mit feinem Tessiner Feigensenf, gesalzener Butter und Baguette	13,00
Gemischter französischer Käseteller mit Trauben, gesalzener Butter und Brotkorb	15,00

Flüssiges Dessert

...von Pascall aus Frankreich

Williams Birnen Brand	6,00
Mirabelle	6,00
Zwetschge	6,00

...vom Burgunderhof aus Deutschland

Quitten Brand	7,00
Himbeer Brand	7,00
Zwetschgen Brand	7,00

...von Hilgert aus Deutschland

Sauerkirsch Brand	8,00
Walderdbeer Brand	20,00
Waldhimbeer Brand	20,00
Marillenbrand	8,00