



LEHNEN SIE SICH ZURÜCK  
UND NEHMEN SICH ZEIT FÜR UNSERE DORFKÜCHE.

MAN SCHMECKT UNSERE FREUDE  
AM KOCHEN, EINEN GENERATIONENMIX AUS  
ERFAHRUNG, NEUHEITEN  
UND UNSERER NEUGIERDE!

Wir, die Küchenbrigade vom Dorf am See, stehen für eine gesunde Dorfküche und das bedeutet für uns weitaus mehr als nur Frische und Qualität. Unsere Küche ist geerdet, experimentierfreudig und wir bieten viele der deutschen Klassiker serviert mit einem gewissen Pfiff. Dabei verzichten wir möglichst auf Zusatzstoffe. Unsere regionalen Partner und Zulieferer helfen uns dabei den CO2-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.



**VIOLETA PANTIC**  
GASTGEBERIN

**KARIM LOHR**  
KÜCHENCHEF



L	L I L L E T   W I L D   B E R R Y	0,2 l	8,90 €
	Lillet(F) Blanc Vermouth(F)   Russian Wild Berry(F)		
T	A P E R O L   S P R I T Z	0,2 l	8,90 €
	Aperol(F)   Prosecco   Soda   Orange		
R	H U G O		
	Holunderblütensirup(F)   Prosecco   Soda   Minze   Limette	0,2 l	8,90 €
P	M I D O R I   S P R I T Z	0,2 l	8,90 €
	Melonenlikör(F)   Secco		
A	L I M O N C E L L O   S P R I T Z	0,2 l	8,90 €
	Limoncello(F)   Secco		
R	L I C H E R   P R E M I U M   P I L S	0,25 l	4,20 €
	vom Fass	0,4 l	5,10 €
E	L I C H E R   I S O T O N I S C H		
	Alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
B	B E N E D I K T I N E R   H E L L	0,5 l	5,80 €
	B E N E D I K T I N E R   H E F E   H E L L	0,3 l	4,50 €
	vom Fass	0,5 l	5,10 €
	B E N E D I K T I N E R   H E F E	0,5 l	5,10 €
	Alkoholfrei		
	B E N E D I K T I N E R   H E F E	0,5 l	5,80 €
	dunkel		
S	C H A M P A G N E R   T A I T T I N G E R		
	Brut Reserve	0,375 l	39,00 €
U	B O U V E T   B R U T		
	Crémant Rose	0,1 l	7,50 €
A	P R O S E C C O   S A C C H E T T O		
	Vino Spumante Extra dry	0,1 l	8,90 €
C			
S			



## ■ F R I S C H   U N D   K N A C K I G

Beilage von winterlichen Salaten mit Mandarinen Dressing  
Marinierte Rote Bete · Dörrobst · Rübchen · Weißbrotkrusteln 7,50 €

### dazu servieren wir wahlweise:

□	Gebackener Camembert · Moosbeeren Kompott 	klein 15,50 €	groß 19,50 €
□	Hähnchenbruststreifen in Maharadja Curymarinade	klein 16,50 €	groß 21,50 €
○	Rosmarin-Knoblauchgarnelen	klein 19,50 €	groß 25,50 €

## F L E I S C H L O S E R   G E N U S S

Carpaccio vom Ackerkohlrabi · Williams Birnen Marinade  
gefüllte Rote-Bete · Vegane Fetacreme  
kantonesischer Pekannuss Crunch 15,50 €

## W E L T R E I S E

Gebratene Jakobsmuschel · Petersilienwurzel Creme  
Kürbis Empanada · Salicornia · Karottensponge 19,50 €

## H E F T I G   D E F T I G

Geräucherter Vierländer Entenschinken · Feldsalat  
Sylter Sauerteig Crostini · Gorgonzola Paltufa · geröstete Macadamia 19,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



## W FERNÖSTLICHER DUFT

Consommé à la chinoise · Sesam-Enten Crêpe  
Shiitake-Pilze · Porree

9,50 €

## U VEGANE VERSUCHUNG

Suppe vom gerösteten Blumenkohl · Rauchmandel Quiche

9,50 €

## D TASTE OF INDIA

Kichererbsen-Gemüse Dal · Kurkumawurzel · Okraschoten  
Pan Puri Crunch · Tandoori Naan

23,50 €

## A WIENER INTERPRETATION

Soufflierter Kartoffel Kaiserschmarrn · Waldpilz-Gröstl  
Sautierter Baby Mangold · Pistazien Crunch · Steinpilz-Hollandaise

23,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



I  
U  
S  
—  
H

## M E E ( H ) R G E N U S S

Gebratenes Fjordforelle Filet · Krustentier Bisque  
Lila Karotten · Miesmuscheln · Meerrettich Polenta

28,50 €

## I T A L I E N I S C H E S BÄCKL E

Seeteufel-Medaillons · Kräuter Pancetta  
Steckrübenpüree · Babyspinat · Nero Fregola Sarda

29,50 €

I  
U  
S  
—  
H

## V E R F Ü H R E N D E T R A D I T I O N

Ochsen Bäckchen „Wellington“  
Trüffelglace · Herbstattrompeten · Petersilienwurzel-Püree

28,50 €

## “ V I E N N A C A L L I N G ”

Gebackenes Cordon Bleu · Taleggio & Krustenschinken  
Kleiner Feldsalat · Wildpreiselbeeren · gebackene Kartoffelchips

29,50 €

I  
U  
S  
—  
H

## K N U S P R I G E V I E R LÄ N D E R

Halbe Bauernente aus dem Rohr in eigenem Saft  
Kartoffel Knödel · Quitten-Blaukraut  
Geschmorter Boskop & Maronen

39,50 €

## P U R E R G E N U S S

220g Grain Fed Rumpsteak · Spätburgunder Glace  
Rosenkohl Gröstel · Berberitze · Kartoffel-Kräuterroulade

39,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Umbestellungen einen Aufpreis von 2,00 € erheben.

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



## U SÜSSER MOMENT

H Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung  
R mit einer Tasse duftendem Espresso

8,50 €

## W SUPERFOOD DORFLIEBE

U Sukkari Dattel Törtchen · Chia samen · Valrhona Noir Orange Ganache  
S Boskop Kompott · Karamellisierte Cashewkerne

15,00 €

## W DOLCE GUSTO

D Törtchen vom Arabica-Kaffee · Himbeer kern  
Meringue Krone · Zabaglione · Tiramisueis

15,50 €

## BREZEL MARIE

Zwetschgen Röster · Tonkabohnen Crumble  
Zimtblüteneis · Salz-Brezel-Crunch

14,50 €

## ZUM SCHLUSS DAS BESTE...

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann  
Tessiner Feigensenf · schwarze Walnüsse · Früchtebrot

17,50 €

## “ DIE CREMIGEN ”

Bergmilch-Joghurteis · Salzbutter-Karamelleis  
Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen · Madagaskarvanilleeis  
Piemonteser Haselnusseis · Zimtblüteneis · Grünes Matcha Teeeis  
Je Kugel 3,90 €

## “ DIE FRUCHTIGEN SORBET ”

Japanische Yuzu · marokkanische Mandarine  
Toskanische Kirsche · Schwarze Johannisbeere  
Je Kugel 3,90 €

WIR MÖCHTEN, DASS SIE SICH BEI UNS RUNDUM WOHLFÜHLEN UND IHRE ZEIT IN

ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE GENIESSEN.

SOLLTEN SIE FRAGEN ODER WÜNSCHE HABEN, ZÖGERN SIE BITTE NICHT, UNS  
JEDERZEIT ANZUSPRECHEN – WIR SIND GERNE FÜR SIE DA!

Ihre Dorffamilie



## OFFENE WEINE

S	SILVANER, TROCKEN Franken	0,1 l	4,50 €
S	RIESLING, TROCKEN Rhein	0,1 l	4,50 €
W	BACCHUS, HALBTROCKEN Franken	0,1 l	4,00 €
W	LEVIGO PINOT GRIGIO, TROCKEN Italien	0,1 l	5,50 €
	PINOT BIANCO, TROCKEN Südtirol	0,1 l	4,50 €
	AIMERY CHARDONNAY, BARRIQUE Frankreich	0,1 l	4,00 €
	SAUVIGNON BLANC, TROCKEN Spanien	0,1 l	4,50 €
S	5 ROSES, TROCKEN Italien	0,1 l	5,00 €
O			
R			
T	SPÄTBURGUNDER, TROCKEN Franken	0,1 l	5,50 €
O	PRIMITIVO, TROCKEN Italien	0,1 l	5,50 €
R	TEMPRANILLO, TROCKEN Spanien	0,1 l	5,50 €

Eine Auswahl weiterer Weine finden Sie in unserer Weinkarte.  
Unser Servicepersonal steht Ihnen hierfür gerne zur Verfügung.



W	W	S O D E N T H A L E R   G O U R M E T   W A S S E R	
—	K	still   medium   spritzig	0,25 l 3,90 €
			0,75 l 6,90 €
H	O	S O F T G E T R Ä N K E	
		Afri Cola (F,C)   Afri Cola Light (F,C)   Coca Cola Zero (F,C) Bluna Zitrone   Bluna Orange (F)   Mezzo Mix (F,C)	0,2 l 3,90 € 0,4 l 4,90 €
O	H	Schweppes Tonic Water (2)   Bitter Lemon (F)   Ginger Ale (F)	0,2 l 3,90 € 0,4 l 4,90 €
A	L	S Ä F T E   &   S C H O R L E N	
		Apfel   Orange   Traube (rot)   Grapefruit   Ananas   Tomate Banane   Johannisbeer   Maracuja   Sauerkirsch   Cranberry	0,2 l 3,90 € 0,4 l 4,90 €
D	A	S O M M E R L I M O N A D E	
		Maracuja   Ingwer   Mineralwasser   Spritzer Zitronensaft frischen Orangen   Zitronen	5,90 €
N	O	H U B E R T U S L I M O N A D E	
		Cassis   Zitronensaft   Mineralwasser frischen Zitronen   Minze	5,90 €
M	I	O R A N G E R I E L I M O N A D E	
		Blutorangeessenz   Grapefruitsaft   Soda   Orangen	5,90 €



W	TASSE KAFFEE	3,80 €
K	TASSE KAFFEE entkoffeiniert	3,80 €
ZN		
:Ä	ESPRESSO	3,60 €
T	ESPRESSO MACCHIATO	3,80 €
R	ESPRESSO DOPPELT	5,50 €
O		
S	CAPPUCCINO	4,80 €
S	LATTE MACCHIATO	5,20 €
—		
W	MILCHKAFFEE	5,20 €
H		
	HEISSE SCHOKOLADE	5,50 €
	GLAS RONNEFELDT TEE	4,20 €

Für pflanzliche und laktosefreie Milchalternativen berechnen wir einen Aufpreis von 0,50€.

Für ein Digestif wenden Sie sich bitte an unser Personal —  
wir präsentieren Ihnen gerne unseren Wagen.