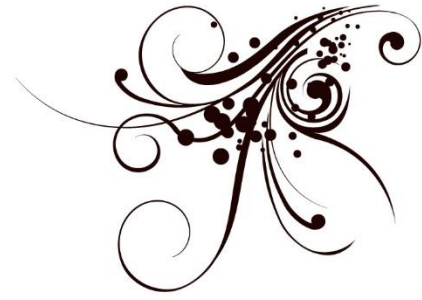


Das Dorf

ZUVIEL DES GUTEN KANN WUNDERBAR SEIN...

(Mae West)



VEREHRTE GÄSTE,

WILLKOMMEN BEI UNS IM DORF!

UNSER RESTAURANT BLICKT AUF EINE JAHRZEHNTELANGE TRADITION ZURÜCK. SCHON IMMER WAR ES DER TREFFPUNKT FÜR FREUNDE DES GENUSSES UND DER UNTERHALTUNG. NICHT WENIGE NENNEN „DAS DORF“ BIS HEUTE DIE HEIMLICHE KANTINE DES BENACHBARTEN SCHAUSPIELHAUSES.

WIR LIEBEN REGIONALE GERICHTE UND UNSER MOTTO LAUTET: DIE LECKERSTEN SPEISEN AUS DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH. BEI UNS GIBT ES SIE, DIE KLASSIKER UND AUCH DIE IN VERGESSENHEIT GERATENEN KÖSTLICHKEITEN.

WIR HOFFEN, DASS SIE IHRE ZEIT MIT UNS GENIESSEN. SCHEUEN SIE SICH NICHT DAVOR, KRITIK ZU ÄUSSERN. SOLLTE ES IHNEN GEFALLEN HABEN, EMPFEHLEN SIE UNS GERNE WEITER. BEISPIELSWEISE BEI TRIPADVISOR ODER IHREN FREUNDEN. WENN ES IHNEN NICHT GEFÄLLT, EMPFEHLEN SIE UNS DENNOCH: IHREN FEINDEN.

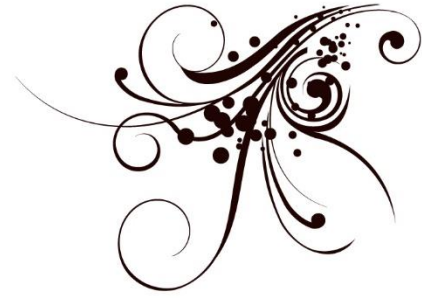
SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH BEI UNSEREM PERSONAL. GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGENKARTE AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN, ALLERGENEN ZUTATEN.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHNEN

AXEL & SVEN,
SOWIE ALLE GUTEN DORF - GEISTER

PS:

SIE SUCHEN EINE SCHÖNE LOCATION FÜR IHRE FIRMEN- ODER FAMILIENFEIER? „DAS DORF“ BIETET IHNEN DAFÜR GENAU DEN RICHTIGEN RAHMEN. OB TAUFGE, HOCHZEIT, GEBURTSTAG, WEIHNACHTSFEIER ODER JUBILÄUM. WIR KÜMMERN UNS UM ALLE DETAILS, DAMIT SIE EINEN BESONDERS SCHÖNEN TAG ODER ABEND BEI UNS HABEN. SPRECHEN SIE UNS EINFACH AN



**FÜR DEN
VERGNÜGLICHEN BEGINN
UNSERE APERITIFE**

DER GUTE JUNGE **HUGO** 0,2 l € 7,50

EIN FRISCHER MIX AUS HOLUNDER, MINZE, LIMONE UND SEKT

APEROL SPRIZZZ 0,2 l € 7,50

DER KLASSISCHE ORANGENBITTER AUF EIS, MIT TROCKENEM WINZER-SEKT

MARACUJA SPRIZZZ 0,2 l € 7,50

DER KLASSISCHE ORANGENBITTER AUF EIS,

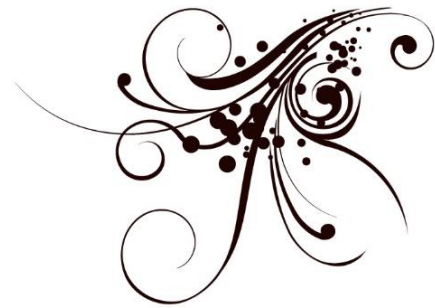
MIT TROCKENEM SEKT UND EINEM ERFRISCHENDEM SCHUSS MARACUJASAFT

DER KLASSIKER, „**GELDERMANN SEKT**“ 0,1 l € 5,80

HERGESTELLT NACH DEM ORIGINAL CHAMPAGNERVERFAHREN 0,75 l € 38,50

GELDERMANN „**ROSÉ**“ 0,1 l € 6,80

DER ROSÉ: FLASCHENGÄRUNG NACH CHAMPAGNERVERFAHREN 0,75 l € 45,50



UNSERE HAPPAS – KLEINES ZU BEGINN

UNSER KLASSISCHER **GURKENSALAT**

MIT EINEM LIEBLICH MILDEM SENFDRESSING

€ 5,80

RÖSSINGS **KLEINER VORSPEISESALAT**

HERBSTLICHER BLATTSALA MIT FRISCHEN KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
& GEHOBELTEM PARMESAN

€ 8,80

„**DORF OFENKÄSE**“

RÖSSINGS GEBRATENER ZIEGENKÄSE AUF DREIERLEI BETE
IM OFEN GEGART

€ 10,80

„**FISCH AUS DEM DORFTEICH**“

HAUSGEBEIZTES ZANDERFILET AUF EINEM FRUCHTIG-FRISCHEM TOMATEN-
AVOCADO SALAT

MIT PIKANTEM GRÜNEM MEERRETTICH-SCHMAND

€ 10,80

SUPPEN – MOUSILIN

FRUCHTIGE **FENCHEL-ORANGENSUPPE**

MIT HAUSGEBEIZTEN ZANDERFILETSTREIFEN UND KNACKIGEN KARTOFFELCROÛTONS

- IN OMIS WECKGLAS SERVIERT

€ 8,80

HERBSTLICHES SÜPPCHEN VOM FRISCHEN

GRÜNEN APFEL UND KNACKIGEN ZUCKERERBSEN

MIT KNUSPRIGER KÄSESTANGE

- IN OMIS WECKGLAS SERVIERT

€ 8,80

VEGETARISCHE MAHLZEITEN - INBIZLIN

DORFSALAT „**AUS PFARRERS GARTEN**“

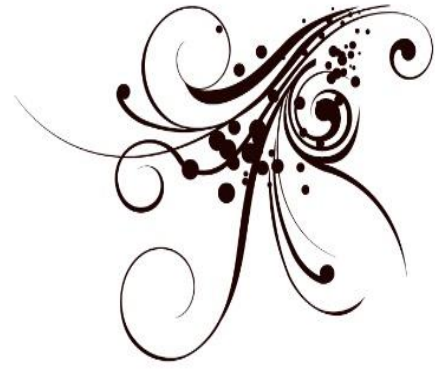
GROSSER, BUNTER, HERBST-BLATTSALAT MIT UNSEREM FRUCHTIGEN
BEERENDRESSING, KIRSCHTOMATEN, AVOCADO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN
& PARMESAN

€ 12,80

„**HERBST-GESTÖBER AUF DEM TELLER**“

FEINE TOMATENUDELN MIT SÜSS-SAUER EINGELEGTEM KÜRBIS, FRISCHEM FENCHEL,
REICHHALTIGER AVOCADO UND FEINEN GARTENKRÄUTERN

€ 16,80



HAUPTGERICHTE DES DÖRFLERS KLASSISCHE LEIBSPEISE

„BOUEF BOURUIGNON“

ZARTER KALBSNACKEN, GESCHMORT IN KRÄFTIGER BURGUNDERSAUCE, MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS, GLASIGEN PERLZWIEBELN, HERZHAFTEM SPECK, DAZU SERVIEREN WIR FRISCHES SPITZKOHLGEMÜSE & HAUSGEMACHTEN GEBRATENEM LAUGENKNÖDEL

€ 20,80

DAZU PASST EIN OFFENER ZWEIGELT ODER EINE FLASCHE OLE OLA VON BERGOLDT-REIFF & NETT

„MIST-KRA-ZER-LI“

IN WEISSWEIN GESCHMORTE KEULE VOM MAIS-PERLUHN MIT KNACKIG-HERBSTLICHEN KAROTTEN-APFELGEMÜSE VON DER UR-MÖHRE & LUFTIGEM KARTOFFEL-LAUCHZWIEBEL PÜREE

€ 19,80

DAZU PASST EIN OFFENER WEISSBURGUNDER ODER EINE FLASCHE WEISSBURGUNDER VON KESSELSTADT

UNSER DAUERBRENNER:

„DES DORFMEISTERS GOLDSTÜCK“

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

NATÜRLICH IN BESTER BUTTER GERBATEN, MIT KROSSEN BRATKARTOFFELN, SPECK UND ZWIEBELN UND UNSEREM GURKENSALAT IN EINEM LEICHTEN SENFDRESSING

€ 23,50

DAZU PASST GANZ KLASSISCH EIN BIER, ODER AUCH ZWEI DREI



FISCH – MERIFISK

„HAMBURGER PANNFISCH“

FILET VOM FJORDLACHS UND ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN
AN KÖRNIGER SENFSAUCE, KROSSEN BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN
& EINEM BUNTEN TOMATENSALAT € 20,80

DAZU PASST EIN OFFENER FUSION ODER EINE FLASCHE WEISSBURGUNDER REICHSGRAF VON KESSELSTATT

„LACHS MAL ANDERS“

AUF DER HAUT GEBRATENES FJORD-LACHSFILET MIT EINEM HAUSGEMACHTEN
KARTOFFEL-SPITZKOHL-STAMPF, EINER FRUCHTIGEN ORANGEN-KAPERN-BUTTER
& SONNEN GETROCKNETEN TOMATEN € 21,80

DAZU PASST EIN OFFENER GRAUBURGUNDER ODER EINE FLASCHE SAUVIGNON BLANC VON REIFF & NETT

DESSERT – LOKHAFT ENGILLIH

„BIRNE HELENE NACH DORF ART“

IN WEISSWEINSUD GEGARTE WILLIAMS CHRIST BIRNE, MIT ZART-SCHMELZENDER ZARTBITTER-
SCHOKOLADENSAUCE
& EINEM HAUSGEMACHTEM VANILLE-PARFAIT € 7,80

DAZU PASST EIN GLAS RIESLING, ODER EIN ESPRESSO

„SCHOKOLADEN MALHEUR“

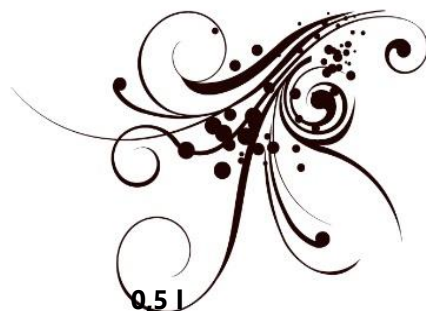
RÖSSINGS SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN UND EINEM FRUCHTIGEN
ZWECHTGENKOMPOTT
& HAUSGEMACHTEM JOGHURT EIS € 9,80

DAZU PASST EIN GLAS PINOT BLANC, ODER EIN ESPRESSO

**WIR WÜNSCHEN ALLEN UNSEREN GÄSTEN EINEN BEZAUBERNDEN ABEND MIT UNS UND
UNSEREN LUKULLISCHEN GENÜSSEN.
GUTEN APPETIT**

IHRE GUTEN DORF-GEISTER

OFFENE WEINE IM AUSSCHANK



WEISS

0,2 l

0,5 l

WEINGUT THANISCH, MOSEL SAAR RUWER

RIESLING „TROCKEN“

EIN TROCKEN AUSGEBAUTER RIESLING, MIT MILDER SÄURE
SEHR HARMONISCH UND VIEEEL MEHR
ALS DIE LAGE ERWARTEN LÄSST.

€ 6,20

€ 14,60

WINZERGENOSSENSCHAFT „WACHENHEIM“, PFALZ

GRAUBURGUNDER „TROCKEN“

EIN KLASSISCH AUSGEBAUTER GRAUBURGUNDER
MIT NOTEN VON STACHELBEERE UND GRÜNEM APFEL,
AROMATISCH UND FRISCH

€ 6,20

€ 14,60

WEINGUT BALTHASAR RESS, RHEINGAU

WEISSBURGUNDER „TROCKEN“

EIN WUNDERBARER WEISSBURGUNDER MIT ANGENEHMER SÄURE UND
EINER FRISCH-FRUCHTIGEN NOTE NACH PFIRSICH, MELONE
UND EIN WENIG VON APRIKOSE

€ 6,20

€ 14,60

WEINGUT KÜHLING GILLOT, RHEINHESSEN

„GIRO BLANC“ CUVÉE AUS SCHEUREBE, SAUVIGNON BLANC & RIVANER „TROCKEN“

ZUSAMMEN ERGEBEN DIE DREI REBSORTEN EINEN WUNDERBAR FRISCHEN WEIN.
DIE FRUCHT DES RIESLINGS WIRD VON DER WÜRZE DER SCHEUREBE UNTERMALT UND DER
RIVANER STEUERT KÖRPER UND MILDE SÄURE BEI.

GIRO BLANC: NICHT NACHDENKEN EINFACH NACHSCHENKEN

€ 6,20

€ 14,60

WEINGUT J. HOFMANN & WILLEMSWILLE, RHEINHESSEN

„FUSION“ CUVÉE AUS WEISSBURGUNDER, SCHEUREBE & RIESLING

HIER VEREINEN SICH RHEINHESSEN WEISSBURGUNDER, SCHEUREBE UND RIESLING
VON DER SAAR ZUSAMMEN ZU EINEM LEICHTEN UNKOMPLIZIERTEN CUVÉE
DAS LUST AUF MEHR MACHT.

€ 6,20

€ 14,60

ROSÉ „FEINHERB“

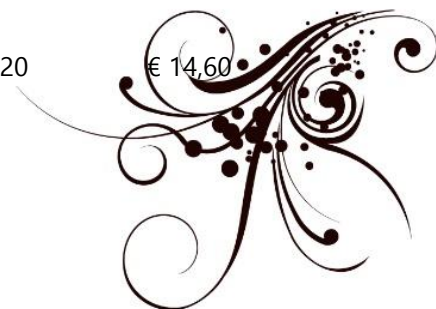
PORTUGIESER WEISSHERBST „FEINHERB“

WINZERGENOSSENSCHAFT „WACHENHEIM“, PFALZ

„MANDELGARTEN“ EIN SCHÖN KLAR DURCHSTRUKTURIERTER
WEISSHERBST MIT AROMEN VON ERDBEERE UND HIMBEERE

€ 6,20

€ 14,60



ROT

0,2 l

0,5 l

WEINGUT STIGLMAR, NEUSIDLERSEE IM BURGENLAND

BLAUFRÄNKISCH „TROCKEN“

DUNKLES RUBINROT MIT HELLEM RAND;

INTENSIVE PFLAUMEN-, HEIDELBEER-, BROMBEERNASE DER GAUMEN

SETZT DIE FRUCHTIGKEIT FORT UND PRÄSENTIERT SICH MIT EINER

STRINGENTEN TANNINTEXTUR SEHR FRUCHTIG IM ABGANG

€ 6,20

€ 14,60

WEINGUT HUGL, NIEDERÖSTERREICH

ZWEIGELT „TROCKEN“

EIN ZWEIGELT WIE MAN IHN GERN TRINKT,

TIEFROT MIT BEERIGEM AROMA

UND EINER LEICHTEN HOLZNOTE

€ 6,20

€ 14,60

WEINGUT DR. KÖHLER, PFALZ

DORNFELDER „TROCKEN“

EIN WEICH AM GAUMEN SCHMECKENDER, TIEFROT WEIN

MIT IN DER NASE SCHMEICHELNDEN AROMEN VON ROTEN

BEEREN UND GETROCKNETEN PFLAUMEN

€ 6,20

€ 14,60

WEINGUT LERGENMÜLLER, PFALZ

MERLOT HERRENBERG „TROCKEN“

DIESER MERLOT IST MIT EINER ELEGANZ AUSGESTATTET, DIE SICH

IN EINEM FEINEN DUFT NACH HERZKIRSCHEN UND EINEM FRUCHTIG-

WÜRZIGEN KÖRPER PRÄSENTIERT. DIE TANINE LASSEN IHN TROTZ SEINES

JUNGEN ALTERS SCHON SEHR SCHÖN ENTWICKELT UND BALANCIERT

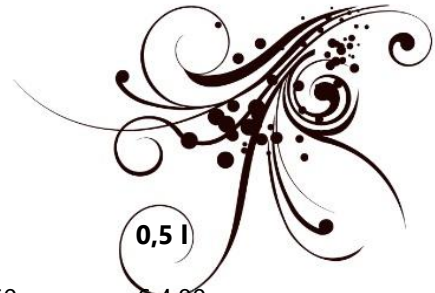
WIRKEN UND MACHEN IHN ZUM PERFEKTEN PARTNER FÜR EINERSEITS

KRÄFTIGE SPEISEN IM WINTER UND WÜRZIGE, LEICHTE GERICHTE IM SOMMER.

EIN ALL-ROUND TALENT AUF HOHEM NIVEAU

€ 6,20

€ 14,60



BIERE

	0,3 l	0,5 l
LÜBZER PILS VOM FASS	€ 3,60	€ 4,80
DUCKSTEIN DUNKEL	€ 3,90	€ 4,90
ALSTERWASSER	€ 3,60	€ 4,80
HOLSTEN ALKOHOLFREI	€ 3,60	
ERDINGER HEFEWEIZEN		€ 4,90
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI		€ 4,90

MINERALWASSER

MAGNUS GOURMET

STILL ODER PRICKELND	0,25 l	0,75 l
	€ 3,30	€ 7,30

SÄFTE

	0,3 l	0,5 l
APFEL, ORANGE, MARACUJA, KIRSCH, RHABARBER, TRAUBE	€ 3,90	€ 5,80
SAFTSCHORLE	€ 3,80	€ 5,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA/ COCA COLA ZERO	€ 3,90	€ 5,50
FANTA	€ 3,90	€ 5,50
SPRITE	€ 3,90	€ 5,50
SPEZI	€ 3,90	€ 5,50

SCHWEPPE

	0,2 l
GINGER ALE	€ 3,50
BITTER LEMON	€ 3,50
TONIC WATER	€ 3,50

Kaffeespezialitäten

ESPRESSO	€ 2,80
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,00
DOPPELTER ESPRESSO	€ 3,50
CAFÉ CRÈME	€ 3,20
CAPPUCINO	€ 3,50
LATTE MACCHIATO	€ 3,80



SPIRITUOSEN

MAGENÖFFNER

MARTINI BIANCO/ ROSATO	€ 5,60
APEROL	€ 5,60
CAMPARI BITTER	€ 5,60

SPRITIGES

HAVANA CLUB 3 JAHRE	€ 5,80
SMIRNOFF VODKA RED LABEL	€ 5,80
WHISKEY BALLENTINES	€ 5,80
GIN GORDON'S	€ 5,80
GIN TANQUERAY	€ 6,80

LONGDRINKS

CUBA LIBRÈ	€ 9,50
VODKA- LEMON	€ 9,50
VODKA- TONIC	€ 9,50
WHISKEY- COLA	€ 9,50
CAMPARI- ORANGE	€ 9,50
GIN-TONIC, GORDON'S	€ 9,50
GIN-TONIC, TANQUERAY	€ 10,50

MAGENSCHLIESSER

HELBING KÜMMEL	€ 3,00
JÄGERMEISTER	€ 3,00
TRESTER, DEUTSCHER GRAPPA	€ 4,00
JUBILÄUMS AQUAVIT	€ 3,00
JÄGERMEISTER „MANIFEST“	€ 4,00

AVERNA	€ 5,00
RAMAZZOTTI	€ 5,00
BAILEY'S	€ 5,00
JÄGERMEISTER "MANIFEST"	€ 7,80
HENNESSY FINE DE COGNAC	€ 10,00

PIEKFEINE BRÄNDE UND GEISTE – BIRGITTA RUST

HASELNUSSGEIST	€ 6,80
ZWETSCHGENBRAND	€ 6,80
MIRABELLENBRAND	€ 6,80
WILLIAMSBIRNEN-BRAND	€ 6,80

FLASCHENWEINE „WEISS“



0,75 l Flasche

REICHSGRAF VON KESSELSTADT, MOSEL-SAAR-RUWER 2016 WEISSBURGUNDER, TROCKEN

HERRLICHE AROMEN VON ANANAS, CANTALOUPE-MELONE UND QUITTE,
DAZU EIN ANFLUG VON PFEFFER IN DER NASE, ZUGLEICH MIT EINER CREMIGEN
FÜLLE, ZU DER DIE WEICHE SÄURE WUNDERBAR PASST. € 30,80

WEINGUT DANIEL MATTERN, REINHESSEN 2015 CHARDONNAY, TROCKEN

DER CHARDONNAY IST CREMIG UND HAT VIEL SCHMELZ. IN DER NASE
DUFTET ER WÜRZIG NACH REIFEN QUITTEN UND APRIKOSEN. DICHTER SAFT
MIT VIEL KRAFT, AM GAUMEN SAMITG UND WÜRZIG MIT EINER
FEINEN SÜSSE-SÄURE-STRUKTUR. GUT INTIGRIERTES HOLZ, AUSGEWOGEN
UND EINE TOLLE NACHHALTIGKEIT. € 37,80

BERGDOLT-REIF & NETT, PFALZ 2016 BLACK EDITION SAUVIGNON BLANC, TROCKEN

IM DUFT NOCH JUGENDLICH-VERHALTEN, ENTFALDET SICH DIESER KLASSISCHE
STACHELBEER-SAUVIGNON ERST IM MUND SO RICHTIG.
KLARE AROMATIK OHNE ÜBERTREIBUNG BEI DER MUND
FÜLLENDER SÄURESTRUKTUR; ALLES SEHR ERFRISCHEND. € 36,80

DER POLLERHOF, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH 2016 GRÜNER VELTLINER „FRAU MEYER“ LIMITIERT

WÜRZIG, EXOTISCHE ANKLÄNGE, DICHT UNND CREMIG,
TOLLE LÄNGE. € 38,80

BERGOLDT-REIF & NETT 2016 CREATION „GLAUBE-LIEBE-HOFFNUNG“, TROCKEN

RIESLING, SCHEUREBE UND MUSKATELLER
EIN TRADITIONALIST IM BESTEN SINNE. AUSGESPROCHEN WEINIGE,
HARMONISCH-SUBTILE RIESLINGAROMATIK MIT FEINEN MINERALNOTEN.
IM MUND GUT ABGERUNDET, DENN DIE SÄURE IST SEHR DEZENT EINGEBUNDEN.
SO KENNT MAN ES VON RIESLINGEN AUS DEM TRADITIONELLEN HOLZFASS:
UNAUFGEREGT UND IN SICH RUHEND. € 29,80

ROSÉ

DER POLLERHOF, WEINVIERTEL, ÖSTERREICH 2016 ROSÉ VOM ZWEIGELT

FEINFRUCHTIG, BOUQUET VON WALDBEEREN, FRISCH UND FRUCHTIG:
AUS DEUTSCHEN LANDEN € 32,80



FLASCHENWEINE „ROT“

0,75L

WEINGUT NETZL, CARNUNTUM, ÖSTERREICH

2015 CARNUNTUM CUVÉE

ZWEIGELT, BLAUFRÄNKISCH UND MERLOT

RUBINGRANAT, WÜRZIGE FRUCHT, DUNKELBEERIG, SAFTIG UND ELEGANT

MIT ANGENEHMEN TANNINEN. TRINKANIMIEREND UND

DURCHSTRUKTURIERT, PIKANTE WÜRZE

€ 33,80

WEINGUT LISA BUNN, RHEINHESSEN

2014 ST. LAURENT, TROCKEN

DIESER ST. LAURENT HAT DIE TYPISCHE HEIDELBEERFRUCHT

MIT WEISSEM PFEFFER UND GANZ ZARTER HOLZAROMATIK

€ 39,80

BERGOLDT-REIF & NETT, PFALZ

2014 BLACK EDITION „OLÉ OLA“ CUVÉE, TROCKEN

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

BEERIG-WÜRZIGE DUFTNOTEN MIT ETWAS SÜSSLICHEM HOLZ.

KÜHLE BEERENFRUCHT MIT TEMPERAMENT UND GUTER, KRÄFTIGER

STRUKTUR. INTERNATIONALER EINSCHLAG BEI INTERESSANTER

ZUSAMMENSETZUNG

€ 36,30

PHILIPP KUHN, PFALZ

2014 „INCOGNITO“ ROTWEINCUVÉE, TROCKEN

WIE BEKANNTE KÖCHE, SO HABEN AUCH WINZER IHRE GEHEIMEN VORLIEBEN.

DIESE CUVÉE BESTEHT AUS EINIGEN NATIONALEN UND INTERNATIONALEN

ROTWEINREBSORTEN. DIESE WOLLEN ABER UNERKANNT BLEIBEN – INCOGNITO –

EBEN. NACHAHMUNG AUSGESCHLOSSEN!! TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG,

15 MONATE AUSBAU IN ÄLTEREN BARRIQUEFÄSSERN AUS FRANZÖSISCHER EICHE,

ERGEBEN EINEN MITTELSCHWEREN ROTWEIN MIT WUNDERBAREN

FRUCHTAKTZENTEN

€ 36,70

PHILIPP KUHN, PFALZ

2013 PINOT NOIR „STEINBUCKEL“ GROSSES GEWÄCHS, TROCKEN

HOCHWERTIGER PINOT NOIR VON INTERNATIONALEM FORMAT,

INTENSIVE FRUCHTNOTE, ERINNERND AN CASSIS, WALDBEERE,

SCHWARZE KIRSCHEN UND PFLAUMEN.FLEISCHIGE NOTE UND ANKLÄNGE VON

SCHWARZER OLIVE SOWIE SCHOKOLADE FINDET MAN IM GESCHMACK,

DAZU IMMER WIEDER KIRSCHEN. EINE ENORME DICHTHEIT UND STRUKTUR

ABER DENNOCH ELEGANT, NAHEZU VERSPIELT VERPACKT. IM FINALE

BESITZT DER WEIN EINEN SÜSSEN KERN, ABER DENNOCH BISS.

€ 68,80