

SAVE THE DATE

OSTERN IN DER DORF-CHRONIK

Zu Ostern laden wir Sie ein, sowohl Sonntag als auch Montag kulinarisch zu genießen. Mittags erwarten Sie je zwei exquisite 3-Gänge Menüs zu Auswahl, während wir Abends mit zwei raffinierten 4 Gänge Menüs für besondere Genussmomente sorgen.

SPARGELMENÜ

2. MAI (AUSGEBUCHT)

BEGINN 18:30

4 GÄNGE + AMUSE BOUCHE 85 €

LA STORIA D` AMORE | VIER JAHRE -VIER GÄNGE

23. MAI (AUSGEBUCHT)

BEGINN 18:30

4 Gänge inkl. Sekt & Fingerfood zum Aperitif | 99 €

FESTA ITALIANA

26. UND 27. JUNI IM WEINGUT FAUBEL

31. JULI UND 1. AUGUST IM WEINGUT FAUBEL

21. UND 22. AUGUST IN DER DORF-CHRONIK

Unser Italienisches Sommerfest

Tutto Inclusivo | 115 €

Restaurant
Dorf-Chronik
DE PÜNGELERS

Aperitiv

Sekt und co.

WEINGUT SCHWAAB

Pinot Blanc 0,1 l 9,5

WEINGUT BERNHARD KOCH, HAINFELD

Pinot Meunier Rose brut 0,1 l 9,5

Gemischt mit:

Cassis Likör 0,1 l 9,5

Peche Mignon 0,1 l 9,5

Aperol Spritz 7,90

Campari Orange oder Soda 7,5

Martini Bianco 7

Alkoholfrei...

Passionsfrucht Spritz 9

San Bitter | Passionsfrucht | Orange | Minze

Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

Free 360° -entalkoholierter Rose Sekt 0,1 l 8,5

Restaurant
Dorf-Chronik
DE PÜNGELERS

MENU ITALIANO

CARBONARA

Knuspriger Guanciale | Bio Eigelb | Pecorino

* * * *

INVOLTINI FRITTI VOM GRAN PARINO SCHWEIN

Gefüllt mit Fior di latte und Prosciutto di Parma | Rosmarin-Kartoffeln | Gemüse vom Landauer Markt

* * * *

MIKI´S TIRAMISU

49 €

Restaurant
Dorf-Chronik
DE PÜNGELERS

MENÜ DE PÜNGELERS

ZWEIERLEI THUNFISCH

Geflämmt Salatherzen | Rettich | Caesar-Creme | Schnittlauch | gepickelte Zwiebel

* * * *

OFFENER RAVIOLI MIT JAKOBSMUSCHEL

Erbsen | Morcheln | Morchelrahm

* * * *

RINDERFILET

Weißer und grüner Spargel | Bärlauch-Gnocchi | Gewürztomate | Jus

* * * *

MIKI´S GÄNSEBLÜMCHEN

Weißer Schokoladenmousse | Rhabarber | Erdbeeren | Sorbet | Mandelcrumble

4 Gänge 85 €

3 Gänge ohne Jakobsmuschel 72 €

Restaurant
Dorf-Chronik
DE PÜNGELERS

VORSPEISEN

Von italienischen Klassikern bis zu kreativen und ausgefallenen Gerichten

PROSCIUTTO PANCETTA FORMAGGI Parma Schinken luftgetrocknete Salsiccia Pancetta Fior di latte fresco Antipasti Verdure	16
SPARGELSALAT & BURRATA AUS NEAPEL Grüner und Weißer Spargel Basilikumpesto Kirschtomate Pinienkerne	17
ZWEIERLEI THUNFISCH Geflämmte Salatherzen Rettich Caesar-Creme Schnittlauch gepickelte Zwiebel	21
HIRSCHTERRINE & GÄNSELEBER Quitten Pfefferkirschen hausgebackener Brioche	22
BUNTE BLATTSALATE VOM LANDAUER MARKT Kirschtomaten Rohkostsalate karamellisierte Kerne Croutons	13

Restaurant
Dorf-Chronik
DE PÜNGELERS

Pasta

Frische Pasta nach Miki´s italienischen Familienrezepten

CARBONARA

Hausgemachte Spaghetti quadrati Knuspriger Guanciale | Eigelb | Pecorino

20

PASTA CON TARTUFO

Hausgemachte Spaghetti quadrati | Parmigiano Reggiano | Perigord Trüffel

26

PASTA CON ASPARAGI

Hausgemachte Pasta | grüner und Weißer Spargel | Kirschtomate | Champignons
MIT 5 GARNELEN

22

+28€

RAGÙ DI CERVO (MEDITERANES HIRSCHRAGOUT)

Hausgemachte Bigoli | Ricotta Salata

26

OFFENER RAVIOLI MIT JAKOBSMUSCHEL

Erbsen | Morcheln | Morchelrahm

29

Alle Pastagerichte als Vorspeise Portion erhältlich -5€ Abzug!
Gluten freie Alternative +2,5 €

HAUPTGÄNGE

Qualität und Frische stehen bei uns an erster Stelle

INVOLTINI FRITTI VOM GRAN PARINO SCHWEIN 24

Gefüllt mit Fior di latte und Prosciutto di Parma

RUMPSTEAK 250 gr 33

RINDERFILET 200 gr 41

ESCLUSIVO! „CHATEAUBRIAND“ 500 gr (Für zwei) 90

Soße Bernaise und Trüffel-Parmesan Pommes frites

Alle unsere Hauptgänge werden mit Saisonalem Gemüse sowie Jus und wahlweise
Mit Pommes frites oder Rosmarin Kartoffeln serviert

EXTRAS

SCHMORZWIEBELN 2

KRÄUTERBUTTER 2

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES (statt normaler Beilage) 2.5

AUßERDEM

LOIN VON DER ISLAND BROSME (LUMP) 36

Safran Risotto | Gemüse vom Landauer Markt | Beurr Blanc |

Restaurant
Dorf-Chronik
DE PÜNGELERS

DESSERTS

MIKI´S GÄNSEBLÜMCHEN Weiße Schokoladenmousse Rhabarber Erdbeeren Sorbet Mandelcrumble	15
MIKI´S TIRAMISU Mit Mascapone aus Neapel und Eier von Glücklichen Hühnern von Familie Hans aus St. Martin	9,9
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET Verschiedene Sorten	3,5
ESPRESSO AFOGATO	6,5