

EXQUISIT AUF LOCKERE ART
SEIT ÜBER 70 JAHREN.

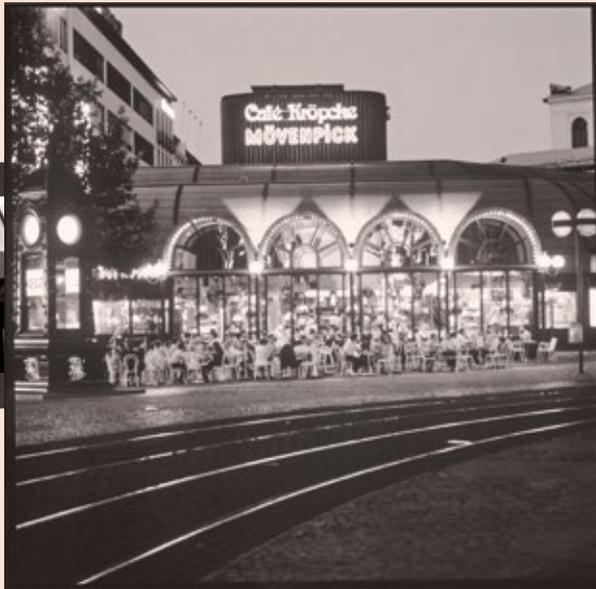
**MÖVENPICK**
RESTAURANTS

Genuss mit Tradition



Hier trifft sich die Stadt.

Da, wo die Zeit nie still steht.



Mitten im Herzen von Hannover.
Das Café Kröpcke ist ein Magnet.
Für Kanzler, Stars und Menschen, wie du und ich.

Schon zahlreiche Geschäftsabschlüsse wurden hier getätigt,
schon manches Liebespaar hat sich hier das erste Mal getroffen
und schon etliche Politiker wurden hier zu Ministern.

Ein Besuch im Café Kröpcke ist wie der einer Oase.
Ein Ruhepunkt an hektischen Tagen am pulsierenden Platz.
Widersprüchlich, aber schön widersprüchlich.
Hier menschelt es, heißt es. Denn hier dreht sich alles um
den Gast. Um die Seele und die Himbeertorte.

Französische Patisserie

Eclair	4.50
Zitronen Tartelette	5.90
Ricottatörtchen mit Heidelbeere	4.80
Mandarinentartelette	4.80
Heidelbeertartelette	5.90
Schokosavarin	3.70

Unsere Klassiker

Muffin	3.00
Buchtel	3.40
Zupfkuchen Muffin	2.80
Portugieser	3.50
Gugelhupf	3.90
Butterkuchen (nicht sonntags)	3.00
Veganer Brownie	2.30

Perfekte Pancakes

je 2 Stück 11.40 je 3 Stück 13.40

- Pancake mit Beeren**
und Vanillecreme + Ahornsirup
- Pancake mit Banane**
und Schokosauce, Ahornsirup + Haselnüsse
- Pancake mit marinierten Kirschen**
und Vanillecreme + Schokospäne



Hausgemachte **Prachtstücke**

Schwarzwälder Kirschtorte

Kirschragout in Kirschwasser,
Schokosahne & Biskuit

5.90

Apfeltarte

Mürbeteig, Marzipan-Butter-
masse, Apfelscheiben

5.30

Champagner- trüffeltorte

Champagner-Buttercremekern
umhüllt von Grand-Marnier-
Schokoladensahne

6.30

Himbeertorte

Himbeeren auf Vanillesahnecreme
(umhüllt von gerösteten,
gehackten Mandeln)

7.90

Cheese Cake pur

Frischkäse, Sahne und Ei,
Zitronenabrieb und Vanille

5.50

Mövenpick Apfelkuchen

Apfelscheiben mit Sultaninen,
Zimt im Linzer Teig

5.30

Kirschkuchen

Sauerkirschen auf
Haselnusscreme
mit Streuseln

5.30



Feines vom Konditor- meister

Heidelbeer-Frischkäse Torte	5.70
Nuss-Sahne Torte	5.30
Schoko-Mandel Kuchen	4.70
Schoko Mud Pie	4.80
Trüffel Torte	6.10
Passionsfrucht Torte	5.90
White-Chocolate-Cheese Torte	5.60
Zwetschgen Tarte royal	4.10

Wir backen täglich frisch.
Es kann jedoch einmal sein, dass Ihre Lieblingsstücke bereits von anderen Genießern aufgegessen wurden.



Kaffee und Tee

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Schümli Kaffee	einfach	3.60
	doppelt	4.60
Café Americano		4.70
Espresso	einfach	3.90
	doppelt	5.20
Cappuccino Classic mit Milch		4.90
Cappuccino Möpi mit Sahne		5.10
Café au lait, große Tasse		6.50
Chai Latte		6.10
Latte Macchiato		4.90
Latte Macchiato XL		6.50
Café au Chocolat		7.70
COCAYA Finest Hot Chocolate		5.40
Heiße dunkle Schokolade mit geschlagener Sahne		
+ Amaretto oder Baileys		7.90



Alle unsere koffeinhaltigen Kaffeespezialitäten
werden mit Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.

EILLES TEE

Schwarzer Tee	4.30
Assam Special Broken kräftig, würzig und malzig	
Earl Grey mit dem dezentem Aroma der Bergamotte	
Darjeeling aus dem Himalaya mit blumiger Eleganz	
Englisch Select Ceylon Orange Pekoe	
Grüner Tee	4.30
Sonne Asiens Lemonengras, Zitrusfruchtroma	
Grüntee Asia weiches Aroma und angenehm herbe Note	
Grüner Tee mit Minze Pfefferminze mit Grüntee	
Kräutertee	4.30
Kräutergarten Lemonengras, Fenchel, Rooibos, Kamille	
Alpenhüttenkräuter Schweizer Art	
Rooibos Vanilla Roibosh mit Vanillestückchen	
Pfefferminze mit ätherischen Ölen	
Kamillenblüten	
Früchtetee	4.30
Sommerbeeren Erdbeer-Himbeer Note, Apfelstückchen	
Apfel Früchte lieblich-spritziges Aroma saftiger Äpfel	

Mövenpick Restaurant Kröpcke
Georgstraße 35, 30159 Hannover
Tel +49 511 32 62 84 45
moevenpick-restaurants.com 