

ROTWEIN

0.2l

2020 Trollinger, trocken
Weingut Wilhelm Kern
Württemberg, Deutschland
Aktionspreis Flasche: 22.00

8.00

2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken
Weingut Rudolf Fürst
Bürgstadt, Franken, Deutschland
Flasche: 33.00

10.80

**Viel Besser als sein Ruf
2022 Concerto Lambrusco
Reggina DOC**
Medici Ermete, Emilia Romagna
Italien
Bio / 3 Gläser im Gambero Rosso
Flasche: 28.50

8.30

2018 Château Trocard
Cuvée aus 70% Merlot, 15% Cab.
Sauvignon, 15% Cab. Franc
Bordeaux Supérieur AOC
Bordeaux, Frankreich
Flasche: 31.00

9.60

Mövenpick Wein des Jahres 2024

2022 Livrone, trocken
Cuvée aus 60 % Merlot &
40 % Cab. Sauvignon
12 Monate Barrique
Poggio al Tesoro-Allegrini,
Toskana, Italien
Flasche: 42.00

12.50

DIGESTIF

2cl 4cl

Feine Weinhefe
Franz Keller

5.20 8.50

Ackermann-Williams
Weingut Ackermann, Pfalz

5.90 9.30

Calvados 5 Jahre
Stéphane & Lucile Grandval, FR

6.00 10.00

Calvados 10 Jahre
Stéphane & Lucile Grandval, FR

6.50 11.00

Mirabellenbrand

5.20 8.50

Waldhimbeer-Geist

5.20 8.50

Obstler aus Äpfeln & Birnen

5.10 8.40

Zwetschgenwasser

5.10 8.40

Grappa

5.80 9.80

Hennessy Cognac V.S.

8.20 15.20

Jubiläums Aquavit

5.00

Linie Aquavit

5.00

Wein
Tipp

**2022 Spätburgunder
Blanc de Noir, trocken**
Weingut Mehling,
Pfalz, Deutschland
Flasche 0.75l 25.00

0.1l 4.40

Gehen Sie auf Entdeckungsreise und lassen
Sie sich vom Blanc de Noir in eine Welt voll
von zarten, cremigen Himbeer- und
Erdbeerfrüchten entführen. Mit seiner
angenehmen, erfrischenden Säure, ist er der
ideale Gute-Laune-Wein. Gerade auch gut
gekühlt gilt hier: Schluck- für Schluck- für
Schluck purer Genuß. !

Sven Dey

BROT & TARTINES

Unser Brot – traditionelles Handwerk
In unserer Manufaktur «Brot & Delikatessen» stellen wir täglich frisch Brot, Brötchen und Brotspezialitäten nach traditionellem Handwerk her.

Wahlweise:	
- mit zweierlei Dips & Oliven	9.90
- mit Avocado Dip	9.30
- mit Mallorquinischer Aioli	7.20

Tartine Mozzarella	11.00
Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto	
vegetarisch	

Tartine Trilogie	11.90
Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola	

Tartine Ziegenkäse	11.90
Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse	
vegetarisch	

Tartine „Nordic“	11.90
Schnittlauch – Frischkäse, Kartoffeln, Rauchlachs, Radieschen	

Tartine Croque Monsieur	11.90
Senf, Prosciutto, Emmentaler, Sauce Mornay	

HEISS GEGRILLT für den kleinen oder grossen Hunger: Unsere Tartines aus hausgebackenem Sauerteigbrot. Reich und köstlich belegt – sind nicht nur hier im Kröpcke lecker, sondern auch mein Tipp zum Mitnehmen für zu Hause oder die Pause zwischendurch!
Oliver Hodemacher

SCHAUMWEINE 0.1l 0.2l

2018 Riesling brut	9.50	
Crémant, Bio Sekt- und Weingut Winterling, Pfalz, Deutschland		
Flasche: 54.00		
2019 Pinot Rosé brut	9.90	
Traditionelle Flaschengärung, Weingut Knab, Baden, Deutschland		
Flasche: 58.00		
Prosecco Frizzante DOC	6.80	
extra trocken		
Sektkellerei & Weinhaus Duprès		
Flasche: 29.00		
Rosato Frizzante	7.80	
Sektkellerei & Weinhaus Duprès		
Flasche: 32.00		
Trauben Secco alkoholfrei	4.80	8.80
Sektkellerei & Weinhaus Duprès		
Flasche: 23.00		

COOLE DRINKS

Hausgemachte Zitronenlimonade	5.50	
Hausgemachter Eilles Eistee	4.90	
Earl Grey Tee mit Mangosirup		
Hausgemachter Eilles Eistee	4.90	
Sommerbeeren Tee mit Erdbeersirup		
Hausgemachter Eilles Eistee	4.90	
Aromatisierter Grüntee Sonne Asia mit Pfirsichsirup		
Aperol Spritz	8.90	
Aperol, Prosecco, Soda, auf Eis		
Sarti Rosa Spritz	8.90	
Wodka, Blutorange, Mango, Maracuja, Prosecco, Soda auf Eis		

WEISSWEIN 0.2l 0.2l

2023 Riesling trocken,	7.80	
Weingut Dr. Josef Köhr		
Ruppersberg/Pfalz, Deutschland		
Flasche 1.0l 29.00		
2023 Riesling Hochgewächs, feinherb	8.80	
Weingut Albert Kallfelz		
Mosel, Deutschland		
Flasche: 29.50		
2022 Chardonnay & Weissburgunder, trocken	8.50	
Weingut Stefan Meyer		
Pfalz, Deutschland		
Flasche: 28.50		
2022 Silvaner, trocken	7.80	
Weingut Ilmbacher Hof		
Franken, Deutschland		
Flasche 1.0l 29.00		
2023 Weissburgunder Kabinett, trocken	10.70	
Weingut Knab		
Baden/Kaiserstuhl, Deutschland		
Flasche: 30.50		
2023 Sauvignon Blanc, trocken	10.90	
Weingut Knipser		
Pfalz, Deutschland		
Flasche: 30.50		
2023 Grauburgunder, trocken	8.80	
Weingut Enk		
Nahe, Deutschland		
Flasche: 29.50		
2023 Grüner Veltliner, trocken	8.90	
Weingut Axel Müller		
Flörsheim-Dalsheim,		
Rheinhessen, Deutschland		
Flasche 28.50		
2023 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken	9.40	
Weingut Manz		
Rheinhessen, Deutschland		
Flasche: 31.00		
2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken	8.90	
Tierra del Vino de Zamora DO		
Castilla-León, Spanien		
(3 Monate im Barrique)		
Aktionspreis Flasche: 25.00		
2022 Rosé Cuvée, trocken	8.80	
95% Spätburgunder & 5% Merlot		
Weingut Höfflin (Biolandbetrieb)		
Baden/Kaiserstuhl, Deutschland		
Flasche 29.50		
2023 Clarette Rosé, trocken	10.70	
Weingut Knipser		
Cuvée aus Cabernet Sauvignon,		
Cabernet Franc & Merlot		
Pfalz, Deutschland		
Flasche: 32.50		
2023 Spätburgunder Rosé, trocken	8.80	
Weingut Giese		
Pfalz, Deutschland		
Flasche: 29.50		
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSERE WEIß – UND ROSÉWEINE AUCH ALS 0,1l		

ALKOHOLFREI

Softdrinks		
Coca Cola, Coca Cola Zero,	0.2l	3.20
Fanta, Sprite	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Apfelschorle	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Schweppes Bitter Lemon,	0.2l	4.50
Ginger Ale, Tonic Water		
Tafelwasser		
spritzig oder still,	0.5l	5.60
mit Zitrone und Minze, Karaffe	1.0l	7.80
Bad Brückenauer Mineralquelle		
spritzig / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.80
medium / naturell	0.75l	7.50
Acqua Morelli aus Italien	0.75l	7.90
spritzig oder naturell		
Bionade		
Ingwer-Orange, Holunder,	0.33l	4.60
Schwarze Johannisbeere- Rosmarin		
Creydt Säfte – Aus dem Weserbergland	0.2l	4.50
Apfel, Traube rot, Rhabarber,		
Tomate, Apfel-Kirsch, Maracuja		
Frisch gepresst		
Orangensaft	0.2l	5.60
	0.4l	9.00

BIER

Radeberger		
Pilsner vom Fass, Alsterwasser	0.2l	3.20
	0.3l	4.50
	0.5l	6.50
Ur-Krostitzer		
Schwarzbier vom Fass	0.3l	5.30
Schöffelhofer Hefeweizen		
hell vom Fass	0.5l	6.50
alkoholfrei / dunkel, Flasche	0.5l	6.50
Clausthaler		
alkoholfrei	0.33l	4.90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT.
Auskunft.“

KAFFEE

Schümli Kaffee	klein	3.60
		4.60
Café Americano		
		4.70
Espresso		
	einfach	3.90
	doppelt	5.20
Cappuccino Classic		
		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		
Dunkle Schokolade mit Sahne		5.40
mit Amaretto oder Baileys		7.90
 DE ÖKO-001		
* Alle unsere Kaffeespezialitäten werden ausschliesslich mit Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.		
Gerne auch laktosefreie Milch, Hafer oder Soja		

TEE

Ihr Lieblingstee von Eilles Tee	4.30
Feinster Tee aus bestem Hause:	
Schwarzer Tee	
Assam Special Broken, Earl Grey, Darjeeling, English Select Ceylon Orange Pekoe	
Grüner Tee	
Sonne Asiens, Grüntee Asia	
Kräutertee	
Kräutergarten, Alpenhüttenkräuter, Rooibos Vanilla, Pfefferminze, Kamillenblüte	
Früchtetee Sommerbeeren, Apfel Früchte	

Leicht und einfach köstlich

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN:
VERFEINERN SIE IHREN SALAT MIT
UNSEREN FEINEN TOPPINGS!

SALATE

Tomaten-Avocadosalat	14.50
Zwiebeln, Zitronenöl – Dressing, Salatbouquet vegan	
- mit gebackenem Ziegenkäse	21.50
Caesar Salat	
Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons	
	kleine Portion 12.00
	Portion 17.00
Mediterraner Salat vegetarisch	
Blattsalate, Oliven, Pesto, gebratenes Antipastigemüse, Elsässer Brot	15.90
- mit Paderborner Hähnchenbrust	22.90
- mit cremigem Burrata	22.90

TOPPINGS

pochiertes Ei	3.20
Freiland vom Oelkershof	
Streifen von der Hähnchenbrust	
	6.50
gezupfter Ziegenkäse, 50 g	5.90
Burrata, 100 g	8.30
Frischlachs gegrillt, 100 g	13.40

PASTA & MEHR

Pasta Mafaldine		
Trüffel-Steinpilzrahm, Grana Padano		
- vegetarisch –		
	kleine Portion	16.50
	Portion	21.50
Pasta Rigatoni		
Kürbis, Ricotta, Kräuter, Grana Padano		
- vegetarisch -		
		16.50
Thai-Nudeln a la Kröpcke		
Penne Nudeln, Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen		
	kleine Portion	16.90
	Portion	22.90
Hähnchen-Curry mit Kokos		
Limettenreis, Ingwer, Koriander, Chili, Cashewkerne		
		22.50

Duett vom Knödel-vegetarisch-	15.90
Spinatknödel, Käseknödel, Tomatensauce, Rauke	

SUPPEN

Kürbis-Ingwersuppe		
vegetarisch	kleine Portion	6.70
	Portion	9.80
Thai-Curry-Suppe		
vegetarisch	kleine Portion	7.20
	Portion	9.90

Zu unseren Suppen empfehlen wir:		
-	Nürnberger Würstchen	4.00
-	Hähnchenbruststreifen	6.50
-	Rauchlachs	6.00
-	gezupfter Ziegenkäse	5.90

„Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unserer Mitarbeiter gerne

Mövenpick Klassiker

MAN KENNT SIE UND MAN LIEBT SIE:
VON TARTAR BIS HIN ZU ZÜRCHER
GESCHNETZELTES: WÄHLEN SIE AUS
UNSEREN FEINSTEN KLASSIKERN:

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten (Tatar ist roh
mariniertes Rindfleisch) servieren wir Brot
aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar

mild, medium oder feurig, mit Butter

kleine Portion	17.90
Portion	23.80

Tatar «Emiliana»

rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum,
Limonen-Olivenöl, Grana Padano

kleine Portion	17.90
Portion	23.80

» **DER MÖVENPICK KLASSIKER SCHLECHTHIN** –
nicht nur in der Schweiz! Unser rohes, mariniertes
Rindfleisch: Perfektioniert über Jahre und in der
Rezeptur unverändert. Wenn unsere Gäste etwas
lieben, bleiben wir einfach ein bisschen stur.
Oliver Hodemacher

RÖSTI

Kartoffelrösti Rauchlachs Gurke-Meerrettich Dip	19.90
Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne Chutney vegetarisch	18.90
Kartoffelrösti mit Marktgemüse Kräuter Schmand vegetarisch	17.90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT.
Auskunft.“

FLAMMEKUCHEN

Flammekuchen Speck Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	14.90
Flammekuchen Käse Sauerrahm, dreierlei Käse vegetarisch	14.90

FISCH

Gebratenes Lachsfilet Wonnekraut, Röstkartoffeln, Senfsauce		
	kleine Portion	21.50
	Portion	26.50
Gebratenes Kabeljaufilet Blattspinat, Kartoffelstampf, Senfsauce		
	kleine Portion	21.50
	Portion	26.50

Kräftige Fischsuppe

Zitronen-Aioli, Elsässer Brot	200 ml	16.90
	300 ml	22.90

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	23.90
Unsere Empfehlung dazu: 1 Spiegelei vom Oelkershof	3.20

Kalbsleberscheiben „Berliner Art“

Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel		
	kleine Portion	19.90
	Portion	24.90

Bœuf Bourguignon Wurzelgemüse, Kartoffelstampf	26.90
--	-------

Wild - Currywurst

mit Pommes und Mango Currysauce		
	kleine Portion	12.50
	Portion	19.50

Zürcher Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti oder Pasta	29.90
---	-------

Heißverliebt vom Grill

WIR SERVIEREN ALLE GERICHTE MIT
FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH
UND BROT. BEILAGEN UND SAUCEN
SERVIEREN WIR IHNEN SEPARAT.

FLEISCH

Entrecôte-Steak	150g	19.90
	250g	27.90
Paderborner Hähnchenbrust	200g	14.60
Spider Steak vom Duroc Schwein	250g	19.90

BEILAGEN

Kartoffelchips mit 3 Saucen	7.90
scharf mit 3 Saucen	8.20
Pommes Frites mit 3 Saucen	7.90
Gemischter Brotkorb	3.00
Brasserie Salat	kleine Portion 5.40 Portion 9.40
gezupfter Ziegenkäse, 50g	5.90
Kartoffelstampf	6.50
Kartoffel-Gurkensalat	6.50
gebratene Kartoffeln	6.50
Rösti	7.80
Blattspinat	6.50
Marktgemüse	6.50
Wonnekraut	6.50

*,Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unserer Mitarbeiter gerne

SAUCEN

Café-de-Paris-Butter, Chutney, BBQ-Sauce, Chimichurri, Peperonata	je 3.50
--	---------

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.90
Dazu empfehlen wir: 1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	3.70
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenragout und Vanillesauce	11.90
Gefüllter Crêpe Quark-Joghurt-Crème, Calvados Äpfel, 1 kleine Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	8.90
Crème Brûlée geschmorte Zwetschgen, Sesamcracker	8.90

KÄSE

Kleine Käseauswahl 3 Sorten Rohmilchkäse, Brot aus unserer Hausbäckerei Butter, Chutney	15.50
--	-------

PANCAKES

2 Stück oder 3 Stück wahlweise mit-	11.40 13.40
- mit Beeren, Vanillecreme, Ahornsirup	
- mit Banane, Schokosauce, Ahornsirup, Haselnüssen	
-mit marinierten Kirschen, Vanille- creme, Schokospänen	