

### **Tomaten Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse**

Zwiebeln, Basilikum, Zitronenöl-Dressing

- *Tomato carpaccio with fried goat cheese, onions, basil and lemon oil dressing*

**19.90 €**

### **Caesar-Salat -vegetarisch-**

Römischer Salat mit Kirschtomaten, Croûtons und gehobeltem Hartkäse Grana Padano

- *romaine salad with tomato, croûtons and Grana Padano cheese -vegetarian-*

**17.00 €**

### **Mediterraner Salat Poularde**

Blattsalate, Antipastigemüse, Oliven, Pesto, Elsässer Brot

- *Mediterranean salad with chicken breast, antipasti vegetables, olives, pesto and bread*

**22.90 €**

## **Rösti**

### **Kartoffelrösti Rauchlachs**

Meerrettich-Gurken-Dip

- *potato Rösti with smoked salmon, horseradish-dip*

**19.90 €**

### **Kartoffelrösti Gemüse -vegetarisch-**

Marktgemüse, Kräuterschmand

- *potato rösti with market vegetables, herb sour cream vegetarian-*

**17.90 €**

## **TATAR**

### **Tatar „Classic“**

*auf Wunsch mild oder feurig gewürzt, Brot und Butter*

- *Tatar "Classic" (raw minced beef) – mild or spicy with bread and butter*

**23.80 €**

### **Tatar „Emiliana“**

rohes Rindfleisch angemacht mit Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikum und gehobeltem Hartkäse Grana Padano

- *Tatar "Emiliana" (raw minced beef) with tomatos, red onions, basil and Grana Padano*

**23.80 €**

### **Duett vom Tatar und Mozzarella**

*an Blattsalat, Kapernschmand, gebratene Garnele und Elsässer Brot*

- **Duet of Tatar and Mozzarella cheese**

*with salad, caper cream, fried prawn and bread*

**27.90 €**

# SUPPE/SOUPS

## **Kürbis-Ingwer-Suppe -vegetarisch-**

*Pumkin-ginger-soup -vegetarian-*

**9.80 €**

**mit Rauchlachsstreifen**

*- with smoked salmon*

**15.80 €**

## **Fischsuppe**

mit Zitronen-Aioli, Elsässer Brot

*- fish soup with lemon-aioli and bread*

200ml **16.90 €**

300ml **22.90 €**

# PASTA

## **Pasta Burrata -vegetarisch-**

mit Tomatensugo, Basilikum und Olivenöl, Grana Padano

*- Pasta Burrata with Tomato sugo, basil and olive oil, Grana Padano -vegetarian-*

**21.90 €**

## **Pasta -vegetarisch-**

mit Trüffel-Steinpilzsauce, Grana Padano

*- Pasta with truffle-porcini mushroom sauce and grana padano -vegetarian-*

**21.50 €**

**mit gebratenen Rinderfiletstreifen**

*- fried beef fillet strips*

**28.90 €**

## **Pasta Bolognese**

Hackfleischsauce, Grana Padano

**Pasta Bolognese**

*minced meat sauce, Grana Padano*

**15.90 €**

# Weißwein/White wine

**2021**

**Via Cenit Colección Blanco, trocken**

Tierra del Vino de Zamora DO, Vinas del Cenit, Castilla-León, Spanien  
(3 Moanate im Barrigue)

**2 dl 8.90 €**

**Fl. 25.00 €**

# FISCH/FISH

## **Gebratenes Kabeljaufilet**

mit Blattspinat, Senfsauce und Kartoffelstampf  
*- fried cod fish with spinach, mustard sauce and mash potatoes*

**26.50 €**

## **Gebratenes Lachsfilet**

auf Wonnekraut, Senfsauce und Röstkartoffeln  
*Fried salmon fillet on creamy sauerkraut, mustard sauce and fried potatoes*

**26.50 €**

# FLEISCH/MEAT

## **Schnitzel „Wiener Art“**

Paniertes Schweineschnitzel, Preiselbeeren, Kartoffelsalat  
*- escalope of pork "Vienna style" with cranberries, potato salad*

**23.90 €**

## **Kalbsleberscheiben «Berliner Art»**

mit Kartoffelstampf, Äpfel & Zwiebeln  
*- slices of veal liver with mashed potatoes, apples and onions*

**24.90 €**

## **Zürcher Geschnetzeltes**

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Weißweinrahmsauce, serviert mit Rösti  
*- slices of veal "Zurich style" with mushroom cream sauce and Swiss Rösti*

**29.90 €**

## ***Unsere besondere Weinempfehlung*** ***-Our special wine recommendation-***

### ***2022 Pinot Grigio, trocken***

Vigne Verdi, Delle Venezie DOC  
Italien

**1 dl 3.50 €    2 dl 6.80 €**

**Flasche 20.00 €**

## KLASSIKER/CLASSIC

### Flammekuchen Speck & Zwiebeln

Sauerrahm

- *Flame cake with bacon & onions and sour cream*

**14.90 €**

### Wild-Currywurst vom Jagdschloss Springe

mit Mango-Currysauce & Pommes

- *Wild-curry-sausages with mango-curry-sauce and fries*

**19.50 €**

## ***Unsere besondere Bierempfehlung***

***-Our special beer recommendation-***

### ***Franziskaner Kellerbier***

Das natürtrübe Untergärige von Franziskaner

„unfiltriert und vollmundig“

**Flasche 0.5 l 5.90 €**

## BEILAGEN/SIDE DISHES

Brasserie-Salat	<i>klein/small</i>	<b>5.40 €</b>
- <i>Mixed salad</i>	<i>gross/large</i>	<b>9.40 €</b>
Kartoffelsalat		<b>6.50 €</b>
- <i>Potato salad</i>		
Gebratene Kartoffeln		<b>6.50 €</b>
- <i>Roasted potatoes</i>		
<b>Pommes frites mit drei Saucen</b>		<b>7.90 €</b>
- <b><i>French fries with three sauces</i></b>		
Blattspinat		<b>6.50 €</b>
- <i>Leaf spinach</i>		
Kartoffelstampf		<b>6.50 €</b>
- <i>mashed potatoes</i>		
Marktgemüse		<b>6.50 €</b>
- <i>Mixed vegetables</i>		

## KÄSE/CHEESE

### Auswahl an Rohmilchkäse

mit Brot, Butter und Chutney

- *selection of raw milk cheese with bread, butter and chutney*

**3 Stück/pieces 15.50 €**

# DIGESTIF

	<b>4cl</b>
Williams-Birne, Mirabelle, Kirsch, Himbeer	9.30 €
Obstler oder Zwetschgenwasser	8.40 €
Grappa	9.80 €
Cognac Hennessy V.S.	15.20 €
Tullamore Dew, Irish Whiskey	12.00 €
Chivas Regal 12 Jahre, Blended Scotch Whisky	14.00 €
Dalwhinnie 15 Years, Highland Single Malt Scotch Whisky	15.00 €
Drambuie – Whisky Likör	5.10 €
Jägermeister Kräuterlikör	6.40 €
Calvados 5 Jahre, Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich	10.00 €
Calvados 10 Jahre, Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich	11.00 €

## DESSERT

### **Crème Brûlée**

mit geschmorten Zwetschgen, Sesamcracker  
- *vanilla cream with braised plum and sesame cracker*

**8.90 €**

### **Tiramisu im Glas**

mit einer kleinen Kugel Stracciatella Eis  
- *Tiramisu served in a glass with a small scoop of stracciatella ice cream*

**10.90 €**

### **Lauwarmer Schokoladen Mud Pie**

mit Lemon Curd Sauce, marinierte Beeren und eine kleine Kugel Mövenpick Maple Walnut Eiscrème  
- *Chocolate Mud Pie cake with lemon curd sauce, marinated berries and a small scoop of walnut ice cream*

**11.90 €**

### **Warmer Apfelstrudel**

mit einer Kugel Mövenpick Vanilleeis und Vanillesauce  
- *warm apple strudel with a scoop of vanilla ice-cream and vanilla sauce*

**13.60 €**

### **Kaiserschmarrn**

Zwetschgenragout, Vanillesauce  
- *Kaiserschmarrn with plum-ragout & vanilla sauce*

**11.90 €**

### **Für Brot und Butter berechnen wir pro Person**

- Bread and Butter per person

**2.50 €**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.  
*All price in Euro incl. VAT.*

## Weißweine/white wines

- 2021 Riesling aus Rhodt, trocken**  
Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland  
2 dl 9.60 € FI. 31.00 €
- 2023 Weissburgunder Kabinett, trocken**  
Weingut Knab, Baden, Deutschland  
2 dl 10.70 € FI. 30.50 €
- 2023 Grauburgunder, trocken**  
Weingut Enk, Nahe, Deutschland  
2 dl 8.80 € FI. 29.50 €
- 2023 Grüner Veltliner, trocken**  
Weingut Axel Müller, Rheinhessen, Deutschland  
2 dl 8.90 € FI. 28.50 €
- 2022 Chardonnay, trocken**  
Weingut Kirchner, Pfalz, Deutschland  
2 dl 8.60 € **Aktionspreis FI. 25.00 €**
- 2022 Blanc de Noir, trocken**  
Weingut Mehling, Pfalz, Deutschland  
2 dl 8.70 € FI. 25.00 €
- 2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken**  
Tierra del Vino de Zamora DO,  
Vinas del Cenit, Castilla-León, Spanien  
(3 Moanate im Barripue)  
2 dl 8.90 € **Aktionspreis FI. 25.00 €**

## Rotweine/red wines

- 2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken**  
Weingut Fürst, Franken, Deutschland  
2 dl 10.80€ FI. 33.00 €
- 2020 Cuvée Rouge, trocken**  
(Cuvée aus Cab. Sauvignon, Cab. Franc,  
Cab. Dorsa & Syrah)  
Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland  
2 dl 8.80 € FI. 29.50 €
- 2018 Château Trocard**  
(Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc)  
Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux, Frankreich  
2 dl 9.60 € FI.31.00 €
- 2022 Livrone -Mövenpick Wein des Jahres 2024-**  
Toscana IGT, Poggio al Tesoro, Italien  
Cuvée aus 60% Merlot & 40% Cabernet Sauvignon  
12 Monate im Barrique  
2 dl 12.50 € FI.42.00 €
- 2016 Spätburgunder, trocken**  
Weingut Kirchner, Pfalz, Deutschland  
2 dl 7.60 € **Aktionspreis FI. 19.00 €**

# MÖVENPICK RESTAURANT CAFÉ KRÖPCKE

Unsere besondere Empfehlung:  
*-our special recommendation-*

## **Leberkäse mit Spiegelei**

Kartoffelstampf, Senfsauce

*- Liver-cheese with fried egg, mashed potatoes and mustard sauce*  
**18.90 €**

## **Schnitzel „Wiener Art“**

Paniertes Schweineschnitzel, Preiselbeeren, Kartoffelsalat

*- escalope of pork "Vienna style" with cranberries, potato salad*  
**23.90 €**

## **Gebratenes Paderborner Landhuhn**

auf Ratatouillegemüse, Röstkartoffeln

**-Fried chicken breast**

*with ratatouille, roasted potatoes*

**25.50 €**

## **Schweinehaxe**

Wonnekraut, gebratene Kartoffeln, Malzbiersauce

**- Knuckle of Pork**

*Creamy sauerkraut, roasted potatoes, beer sauce*

**22.90 €**

## **Scheiben vom gebratenen Rinderfilet <<a la Modena>>**

Balsamicoreduktion, Rauke, Tomate, Hartkäse Grana Padano und Röstkartoffeln

*- Slices of fried beef fillet with Balsamic vinegar reduction, rocket, tomato, hard cheese Grana Padano and roasted potatoes*

**29.90 €**

## **Duett von der Bratwurst**

Zerlei Bratwurst, Wonnekraut, Senfsauce, Röstkartoffeln

**-Duet of sausage**

*two kind of sausage with creamy sauerkraut, mustard sauce, roasted potatoes*

**23.90 €**

## **Rib Eye Steak**

Zucchini-Tomatengemüse und Pommes frites

*Rib Eye Steak with zucchini and tomato vegetables and French fries*

**200g 34.90 €**

**300g 39.90 €**

## ***Unsere besondere Bierempfehlung***

***...Our special beer recommendation***

### ***Franziskaner Kellerbier***

Das naturtrübe Untergärige von Franziskaner

„unfiltriert und vollmundig“

**Flasche 0.5 l 5.90 €**