

ROTWEIN

2017 Plansel Selecta Reserva, trocken

by Dorina Lindemann
Cuvée aus Aragonez & Tinta
Barroca
Vinho Regional Alentejano,
Portugal
Flasche: 33.00

2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken

Weingut Rudolf Fürst
Bürgstadt, Franken, Deutschland
Flasche: 33.00

Cabernet Sauvignon *Twin Oaks*

Robert Mondavi - Woodbridge
Californien, USA
Flasche: 32.00

2020 Tour des Trois Lunes

Cuvée aus 55% Merlot, 35% Cab.
Sauvignon & 10% Cab. Franc
Vin de Bordeaux, Appellation
Bordeaux Controlée, Frankreich
Flasche: 38.00

Mövenpick Wein des Jahres

2022 Livrone, trocken

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

2022 Primitivo Vora, trocken

Masseria Pietrosa
San Marzano, Deutschland
Flasche: 29.00

DIGESTIF

Feine Weinhefe

Franz Keller

Ackermann-Williams

Weingut Ackermann, Pfalz

Calvados 5 Jahre

Stéphane & Lucile Grandval, FR

Calvados 10 Jahre

Stéphane & Lucile Grandval, FR

Mirabellenbrand

Waldhimbeer-Geist

Obstler aus Äpfeln & Birnen

Zwetschgenwasser

Grappa

Hennessy Cognac V.S.

Jubiläums Aquavit

Linie Aquavit

Wein Tipp

2017 Riesling *Mandelpfad*

Großes Gewächs, trocken

Weingut Knipser,
Pfalz, Deutschland
Flasche 0.75l 67.00

Dieser Riesling zeigt kandierte Zitrusfrucht, ist klar, leicht minzige Kräuterwürze; saftig, dicht, auch hier salzige Textur, griffig, intensiv. Der kräftigere Lösslehm Boden bringt ein weiches, leicht meloniges Aroma mit einem Hauch Sahne. Passend dazu auch im Mund rund, eher weich als pikant, harmonisches, eher fruchtbetontes Finale.

Sven Dey

Aus unserer Hausbäckerei

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 9.50
- mit Mallorquinischer Aioli 7.50

Tartine Mozzarella 11.50

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

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
Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 29.00

Rosato Frizzante 7.80

Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 32.00

Trauben Secco alkoholfrei 4.80 8.80

Sektellerei & Weinhaus Duprès
Flasche: 23.00

COOLE DRINKS

Hausgemachte Zitronenlimonade 5.50

heiss oder kalt genießen

Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade 6.50

Scharfe Apfel-Schorle 5.90

Apfelschorle aufgefüllt mit Schweppes
Ginger Beer

Glühwein rot oder weiß 5.20

Creydt - Privatkellerei

Aperol Spritz 8.90

Aperol, Prosecco, Soda, auf Eis

Lillet Wild Berry 8.90

Schweppes Russian Wild Berry, Lillet Blanc, Himbeere, auf Eis

WEISSWEIN 0.2l

2023 Riesling trocken, 7.80

Weingut Dr. Josef Köhr
Ruppersberg/Pfalz, Deutschland
Flasche 1.0l 29.00

22/23 Muskateller Kabinett, feinherb 8.80

Endinger Engelsberg
Weingut Knab,
Baden, Deutschland
Flasche: 29.50

2022 Chardonnay & Weissburgunder, trocken 8.50

Weingut Stefan Meyer
Pfalz, Deutschland
Flasche: 28.50

2023 Weissburgunder Kabinett, trocken 10.70

Weingut Knab
Baden/Kaiserstuhl, Deutschland
Flasche: 30.50

2023 Sauvignon Blanc, trocken 9.40

Esprit de Bourgeois, VdP du Val
Loire IGP, Loire, Frankreich
Flasche: 31.00

2023 Grauburgunder, trocken 8.80

Weingut Brennfleck
Franken, Deutschland
Flasche: 29.50

2023 Grüner Veltliner, trocken 8.90

Weingut Axel Müller
Flörsheim-Dalsheim,
Rheinessen, Deutschland
Flasche 28.50

2023 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken 9.40

Weingut Manz
Rheinessen, 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

ROSÉWEIN 0.2l

2023 Spätburgunder Rosé, trocken 8.80

Weingut Giese
Pfalz, Deutschland
Flasche 29.50

2023 Clarette Rosé, trocken 10.70

Weingut Knipser
Cuvée aus Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc & Merlot
Pfalz, Deutschland
Flasche: 32.50

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE WEISS- UND ROSÉWEINE
AUCH ALS 0,1l

ALKOHOLFREI

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0.2l	3.20
	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Apfelschorle	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0.2l	4.50

Tafelwasser

spritzig oder still,	0.5l	5.80
mit Zitrone und Minze, Karaffe	1.0l	7.90

Bad Brückenaue Mineralquelle

spritzig / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.80
medium / naturell	0.75l	7.50

Acqua Morelli aus Italien spritzig oder naturell	0.75l	7.90
--	-------	------

San Pellegrino - spritzig -	0.75l	7.90
------------------------------------	-------	------

Bionade

Ingwer-Orange, Holunder, Schwarze Johannisbeere- Rosmarin	0.33l	4.60
---	-------	------

Creydt Säfte – Aus dem Weserbergland Apfel, Traube rot, Rhabarber, Tomate, Apfel-Kirsch, Maracuja	0.2l	4.50
--	------	------

Frisch gepresst	0.2l	5.60
Orangensaft	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
----------------------	------	------

Schöfferhofer Hefeweizen hell vom Fass	0.5l	6.50
alkoholfrei / dunkel, Flasche	0.5l	6.50

Clausthaler

alkoholfrei	0.33l	4.90
-------------	-------	------

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		5.40
Dunkle Schokolade mit Sahne		
mit Amaretto oder Baileys		7.90



* 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

Feldsalat mit Scheiben von der gebratenen Entenbrust	21.90
Kartoffeldressing, Cassicsauce	

Caesar Salat	
Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons	
	kleine Portion 12.50
	Portion 17.50

Rote Beete Carpaccio vegetarisch	
Feldsalat, Limonendressing, Elsässer Brot	15.90
- mit Teriyaki-Lachs	22.90
- mit gebackenem Ziegenkäse	22.90

Mediterraner Salat vegetarisch	16.90
Blattsalate, Oliven, Pesto, gebratenes Antipastigemüse, Elsässer Brot	
- mit Hähnchenbrust *Suprême*	22.90
- mit gebackenem Ziegenkäse	22.90

PASTA & MEHR

Pasta Mafaldine

Trüffel-Steinpilzrahm, Grana Padano - vegetarisch -	
	kleine Portion 16.80
	Portion 21.80

Pasta Rigatoni	16.80
-----------------------	-------

Birne-Gorgonzola-Sauce, Walnüsse - vegetarisch -	
---	--

Thai-Nudeln a la Kröpcke	
Penne Nudeln, Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen	
	kleine Portion 16.90
	Portion 22.90

Hähnchen-Curry mit Kokos	22.80
Limettenreis, Ingwer, Koriander, Chili, Cashewkerne	

Duett vom Knödel vegetarisch	16.20
Spinatknödel, Käseknödel, Tomatensauce, Rauke	

SUPPEN

Kartoffel-Trüffelsuppe vegetarisch	
	kleine Portion 6.80
	Portion 9.80

Thai-Curry-Suppe vegetarisch	
	kleine Portion 7.30
	Portion 9.90

Zu unseren Suppen empfehlen wir:	
- Nürnberger Würstchen	4.10
- Hähnchenbruststreifen	6.70
- Rauchlachs	6.30
- gezupfter Ziegenkäse	6.10

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 19.90
Gurke-Meerrettich Dip

**Kartoffelrösti Ziegenkäse &
Bratbirne** 18.90
Chutney **vegetarisch**

Kartoffelrösti mit Marktgemüse 17.90
Kräuter Schmand **vegetarisch**

FLAMMEKUCHEN

Flammekuchen Speck 14.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Flammekuchen Käse 14.90
Sauerrahm, dreierlei Käse **vegetarisch**

FISCH

Gebrautes Lachsfilet
Wonnekraut, Röstkartoffeln, Senfsauce
kleine Portion 21.80
Portion 26.80

Gebrautes Kabeljaufilet
Blattspinat, Kartoffelstampf, Senfsauce
kleine Portion 21.80
Portion 26.80

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

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ 23.90
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren

Unsere Empfehlung dazu:
1 Spiegelei vom Oelkershof 3.20

**Kalbsleberscheiben
„Berliner Art“**
Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel
kleine Portion 19.90
Portion 24.90

Gebratene Entenbrust 31.90
Kirschkohl, Kartoffelklöße,
Cassisauc

Wild - Currywurst
mit Pommes und Mango Currysauce
kleine Portion 12.80
Portion 19.80

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

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

Hähnchenbrust *Suprême*
200g 15.00

Entenbrust
180g 22.90

Spider Steak vom Duroc Schwein 250g 19.90

BEILAGEN

Pommes Frites mit 3 Saucen 7.90

Gemischter Brotkorb 3.00

Brasserie Salat kleine Portion 5.50
Portion 9.50

gezupfter Ziegenkäse, 50g 6.10

Kartoffelstampf 6.60

Kartoffel-Gurkensalat 6.60

gebratene Kartoffeln 6.60

Rösti 7.90

Blattspinat 6.60

Marktgemüse 6.60

Wonnekraut 6.60

SAUCEN

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

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel 9.90
mit Vanillesauce

Dazu empfehlen wir:
1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla 3.70

Kaiserschmarrn 11.90
mit Zwetschgenragout und
Vanillesauce

Marillenknödel 9.90
Butter-Zimtbrösel und hausgemachte
Vanillesauce

Duett vom Mousse 9.90
Mohn- und Zimtmousse mit Gewürz-
Kirschen, Lemon Curd Sauce und eine
kl. Kugel Mövenpick Walnußeis

Crème Brûlée 8.90
geschmorte Zwetschgen, Sesamcracker

KÄSE

Kleine Käseauswahl 15.80
3 Sorten Rohmilchkäse, Brot aus
unserer Hausbäckerei Butter, Chutney

PANCAKES

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