

Tomaten Carpaccio mit gebratenem Ziegenkäse

Zwiebeln, Rauke, Zitronenöl-Dressing

- *Tomato carpaccio with fried goat cheese, lemon oil dressing and Rocket salad*

20.90 €

Caesar-Salat

Römischer Salat mit Kirschtomaten, Croûtons und gehobeltem Hartkäse Grana Padano

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

17.90 €

mit Hähnchenbruststreifen

with strips from Chicken

24.80 €

mit 3 gebratenen Garnelen

with 3 fried prawns

26.80 €

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*

20.90 €

Kartoffelrösti Gemüse -vegetarisch-

Marktgemüse, Kräuterschmand

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

18.90 €

TATAR

Tatar „Classic“

auf Wunsch mild oder feurig gewürzt, Brot und Butter

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

23.90 €

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*

23.90 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All price in Euro incl. VAT.

SUPPE/SOUPS

Karotten-Basilikum-Suppe -vegetarisch-

-Carrot-basil-soup -vegetarian-

9.50 €

mit Rauchlachsstreifen

- with smoked salmon

16.00 €

Fischsuppe

mit Zitronen-Aioli, Elsässer Brot

- fish soup with lemon-aioli and bread

200ml 16.90 €

300ml 22.90 €

PASTA

Pasta gebackener Mozzarella -vegetarisch-

mit Tomatensugo, Basilikum und Olivenöl, Grana Padano

- Pasta with fried Mozzarella, Tomato sugo, basil and olive oil, Grana Padano -vegetarian-

21.90 €

Pasta Hähnchen

Hähnchen-Kokos-Curry, Ingwer, Koriander, Chili, Cashewkerne

- Pasta with Chicken-coconut-curry, Chilli, ginger, coriander, nuts

22.90 €

Pasta Bolognese

Hackfleischsauce, Grana Padano

Pasta Bolognese

minced meat sauce, Grana Padano

16.90 €

Weißwein/White wine

2021

Via Cenit Colección Blanco, trocken

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

2 dl 8.90 €

Aktionspreis Fl. 25.00 €

FISCH/FISH

Gebratenes Lachsfilet

mit Blattspinat, Senfsauce und Kartoffelstampf
- fried salmon with spinach, mustard sauce and mash potatoes

26.90 €

2 Matjes Doppelfilets

-Hausfrauen Art- (Sauerrahm, Zwiebel, Gurken, Äpfel), und Röstkartoffeln
2 Matjes double filets with creamy sauce, onion, apples, cucumbers and fried potatoes

20.50 €

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 €

Gebratenes Schweinefilet

auf Ratatouillegemüse, Röstkartoffeln, Thymiansauce
- Fried Fillet of pork with ratatouille, roasted potatoes and thyme sauce

26.90 €

Zürcher Geschnetzeltes

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

29.90 €

Unsere besondere Bierempfehlung

-Our special beer recommendation-

Mönchshof Kellerbier

Das naturtrübe Untergärige
„unfiltriert und vollmundig“

Flasche 0.5 l 5.90 €

KLASSIKER/CLASSIC

Flammekuchen Speck & Zwiebeln

Sauerrahm

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

14.90 €

Duett von der Bratwurst

Zerlei Bratwurst, Wonnekraut, Senfsauce, Röstkartoffeln

-Duet of sausage

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

24.50 €

Wild-Currywurst vom Jagdschloss Springe

mit Mango-Currysauce & Pommes Frites

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

19.90 €

Unsere besondere Bierempfehlung

-Our special beer recommendation-

Mönchshof Kellerbier

Das naturtrübe Untergärige

„unfiltriert und vollmundig“

Flasche 0.5 l 5.90 €

BEILAGEN/SIDE DISHES

| | | |
|--|--------------------|---------------|
| Brasserie-Salat | <i>klein/small</i> | 5.50 € |
| - <i>Mixed salad</i> | <i>gross/large</i> | 9.50 € |
| Kartoffelsalat | | 6.90 € |
| - <i>Potato salad</i> | | |
| Gebratene Kartoffeln | | 6.90 € |
| - <i>Roasted potatoes</i> | | |
| Pommes frites mit drei Saucen | | 7.90 € |
| - <i>French fries with three sauces</i> | | |
| Blattspinat | | 6.90 € |
| - <i>Leaf spinach</i> | | |
| Kartoffelstampf | | 6.90 € |
| - <i>mashed potatoes</i> | | |
| Marktgemüse | | 6.90 € |
| - <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 15.90 €

DIGESTIF

| | 4cl |
|---|---------|
| Williams-Birne, Mirabelle, Kirsch, Himbeer | 8.50 € |
| Obstler oder Zwetschgenwasser | 8.40 € |
| Grappa | 9.90 € |
| Cognac Hennessy V.S. | 15.50 € |
| 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 € |
| 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 Erdbeer-Minzsalat, Sesamcracker
- *vanilla cream with Strawberry mint salad 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

Kirschragout, Vanillesauce
- *Kaiserschmarrn with cherry-ragout & vanilla sauce*

11.90 €

Für Brot und Butter berechnen wir pro Person

- Bread and Butter per person

2.50 €

Weißweine/white wines

- 2023 Bianco Vergine trocken**
Weingut Renzo Masi, Toskana, Italien
2 dl 6.80 € **Aktionspreis FI. 19.90 €**
- 2023 Weissburgunder Kabinett, trocken**
Weingut Knab, Baden, Deutschland
2 dl 10.70 € FI. 30.50 €
- 2023 Grauburgunder, trocken**
Weingut Brennfleck, Franken, Deutschland
2 dl 8.80 € FI. 29.50 €
- 2023 Sauvignon Blanc, trocken**
Esprit de Bourgeoise, Loire, Frankreich
2 dl 9.40 € FI. 31.00 €
- 2022 Chardonnay, trocken**
Weingut Kirchner, Pfalz, Deutschland
2 dl 8.60 € **Aktionspreis FI. 21.00 €**
- 2023 Blanc de Noir, trocken**
Weingut Axel Müller, Rheinhessen, Deutschland
2 dl 8.80 € FI. 29.50 €
- 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 Sptburgunder „Tradition“, trocken**
Weingut Frst, Franken, Deutschland
2 dl 10.80€ FI. 33.00 €
- Cabernet Sauvignon -Twin Oaks-, trocken**
Robert Mondavi - Woodbridge, Californien, USA
2 dl 9.90 € FI. 32.00 €
- 2020 Tour de Trois Lunes**
(Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc)
Vin de Bordeaux, Appellation Bordeaux Controle,
Frankreich
2 dl 11.60 € FI.38.00 €
- 2022 Livrone -Mövenpick Weinempfehlung-**
Toscana IGT, Poggio al Tesoro, Italien
Cuvée aus 60% Merlot & 40% Cabernet Sauvignon
12 Monate im Barrique
2 dl 12.50 € FI.42.00 €

MÖVENPICK RESTAURANT CAFÉ KRÖPCKE

Unsere besondere Empfehlung:
-our special recommendation-

Leberkäse mit Spiegelei

Kartoffelstampf, Senfsauce, Salatbouquet
- Liver-cheese with fried egg, mashed potatoes and mustard sauce
19.50 €

Schnitzel „Wiener Art“

Paniertes Schweineschnitzel, Preiselbeeren, Kartoffelsalat
- escalope of pork "Vienna style" with cranberries, potato salad
23.90 €

Gebratene Hähnchenbrust

auf Ratatouillegemüse, Röstkartoffeln
-Fried chicken breast
with ratatouille, roasted potatoes
26.50 €

Schweinehaxe

Wonnekraut, gebratene Kartoffeln, Malzbiersauce
- Knuckle of Pork
Creamy sauerkraut, roasted potatoes, beer sauce
22.90 €

12 gebratene Garnelen mit kleinem Brasseriesalat, Elsässer Brot und Zitronen Aioli

- 12 fried Prawns with small salad, bread and lemon Aioli
26.90 €

Duett von der Bratwurst

Zerlei Bratwurst, Wonnekraut, Senfsauce, Röstkartoffeln
-Duet of sausage
two kind of sausage with creamy sauerkraut, mustard sauce, roasted potatoes
24.50 €

Rib Eye Steak

Zucchini-Tomatengemüse und Pommes frites
Rib Eye Steak with zucchini and tomato vegetables and French fries
200g 35.90 €
300g 39.90 €

Unsere besondere Bierempfehlung
...Our special beer recommendation

Mönchshof Kellerbier

Das naturtrübe Untergärige
„unfiltriert und vollmundig“
Flasche 0.5 l 5.90 €