

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

Leicht und köstlich

SALAT

Caesar Salat Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons	
kleine Portion	12.90
Portion	17.90
Zum Caesar Salat empfehlen wir:	
- Hähnchenbruststreifen	6.90
- 3 gebratene Garnelen	8.90
Mediterraner Salat vegetarisch	18.90
Blattsalat, Oliven, Pesto, gebratenes Antipastigemüse, Elsässer Brot	
- Hähnchenbruststreifen	6.90
- mit gebackenem Ziegenkäse	6.90

SUPPEN

Tomaten-Orangen-Suppe vegetarisch	
kleine Portion	6.90
Portion	9.50
Thai-Curry-Suppe vegetarisch	
kleine Portion	7.50
Portion	9.90
Zu unseren Suppen empfehlen wir:	
- Nürnberger Würstchen	4.50
- Hähnchenbruststreifen	6.90
- Rauchlachs	6.50
- gezupfter Ziegenkäse	6.50

WEISSWEIN

	0.2l	Fl.
2023 Riesling Liter, trocken Weingut Ackermann Pfalz, Deutschland	7.80	35.00
2024 Riesling, feinherb Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland	8.20	28.00
2023 Blanc de Noir, trocken Weissgekelterter Spätburgunder Weingut Axel Müller Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Deutschland	8.80	29.50
2024 Weissburgunder trocken Weingut Enk Nahe, Deutschland	8.80	28.50
2023 Sauvignon Blanc, trocken Esprit de Bourgeois, VdP du Val Loire IGP, Loire, Frankreich	9.40	31.00
2023 Grauburgunder Liter, trocken Weingut Ackermann Pfalz, Deutschland	7.80	34.00
2024 Silvaner -Anna-Lena-, trocken Weingut Brennfleck Franken, Deutschland	8.80	29.50
2023 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland	9.40	31.00
2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken Tierra del Vino de Zamora DO Castilla-León, Spanien (3 Monate im Barrique)	8.90	25.00

Unsere Weißweine, Rosés und Rotweine servieren wir Ihnen gerne auch als 0,1l Glas.

ROSÉWEIN

	0.2l	Fl.
2023 Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Giese Pfalz, Deutschland	8.80	29.50
2023 Cabernet Franc – Merlot Rosé, trocken Weingut Ackermann Pfalz, Deutschland	7.60	26.00

ROTWEIN

	0.2l	Fl.
2022 Livrone , trocken Cuvée aus 60 % Merlot & 40 % Cab. Sauvignon 12 Monate Barrique Poggio al Tesoro-Allegrini, Toskana, Italien Flasche: 42.00		12.50
2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken Weingut Rudolf Fürst Bürgstadt, Franken, Deutschland Flasche: 33.00		10.80
Cabernet Sauvignon *Twin Oaks* Robert Mondavi - Woodbridge Californien, USA Flasche: 32.00		9.90
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		11.60

Mövenpick Wein des Jahres 2025

2022 Monte Fernao Reserva, trocken Cuvée aus 60 % Alicante Bouschet, 30% Aragonez & 10 % Trincadeira, Alentejano VR, Fitapreta Vinhos Alentejo, Portugal Flasche: 38.00		11.40
--	--	-------

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta	Fl. 0.33l	4.90
Apfelschorle	0.3l 0.4l	4.70 5.90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0.2l	4.50
Tafelwasser spritzig oder still, mit Zitrone und Minze, Karaffe	0.5l 1.0l	5.80 7.90
Staatl. Faschingen Gourmet Mineralwasser medium / naturell medium / naturell medium / naturell	0.25l 0.5l 0.75l	3.90 5.80 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	0.2l	4.50
Orangensaft frisch gepresst	0.2l 0.4l	5.60 9.00

BIER

Radeberger Pilsner vom Fass, Alsterwasser	0.3l 0.5l	4.50 6.50
Schöffelhofer Hefeweizen hell vom Fass/alkoholfrei 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 doppelt	3.90 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



* 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

PASTA

Pasta Penne Hähnchen, Pilzrahm, Tomate, Kräuter, Grana Padano «mit hausgemachter Penne»	kleine Portion Portion	16.90 22.90
Thai-Nudeln á la Kröpcke Penne, Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen «mit hausgemachter Penne»	kleine Portion Portion	16.90 22.90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck	14.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	

FISCH

Gebratenes Doradenfilet mit Garnele		
Zucchini-Tomaten-Gemüse, Krustentiersauce und Röstkartoffeln		
	kleine Portion Portion	21.90 26.90
Kräftige Fischsuppe		
Zitronen-Aioli, Elsässer Brot	200 ml 300 ml	16.90 22.90

Weintipp
2024 Vallegre Rosé,
trocken,
Douro, Portugal

Knackige Herzkirsche, etwas
Himbeere, florale Anklänge,
kecke Säure
0.1l/0.2l 3.90/7.60

Mövenpick
Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig, mit Butter	kleine Portion Portion	17.90 23.90
---	---------------------------	----------------

Tatar “Emiliana“ rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano	kleine Portion Portion	17.90 23.90
--	---------------------------	----------------

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

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“	23.90
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	
- 1 Spiegelei vom Oelkershof	3.20
Kalbsleber „Berliner Art“	
Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel	
kleine Portion	19.90
Portion	24.90
Wild - Currywurst	
mit Pommes und Mango Currysauce	
kleine Portion	13.90
Portion	19.90
Zürcher Geschnetzeltes	29.90
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce,	
Rösti oder Pasta	

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

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

RÖSTI

Kartoffelrösti Rauchlachs	20.90
Gurke-Meerrettich Dip	
Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne	19.90
Chutney vegetarisch	
Kartoffelrösti mit Marktgemüse	18.90
Kräuterschmand vegetarisch	

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes Frites mit 3 Saucen	7.90
Gemischter Brotkorb	3.00
Brasserie Salat	kleine Portion 5.50 Portion 9.50
gezupfter Ziegenkäse, 50g	6.50
Kartoffelstampf	6.90
Kartoffel-Gurkensalat	6.90
gebratene Kartoffeln	6.90
Rösti	7.90
Blattspinat	6.90
Marktgemüse	6.90
Wonnekraut	6.90

DESSERT

Mascarpone-Vanille-Trifle	8.90
mit Beeren der Saison & Sesamcracker	
Dazu empfehlen wir:	
1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	3.70
Heidelbeer-Kokos-Joghurt	7.90
im Glas	
Crème Brûlée	8.90
Erdbeer-Minzsalat, Sesamcracker	
Affogato	5.50
-köstliches Espresso Dessert-	
Mövenpick Vanilleeis mit einem aromatisch-intensiven Espresso	

KÄSE

Kleine Käseauswahl	15.90
3 Sorten Rohmilchkäse, Brot aus unserer Hausbäckerei Butter, Chutney	

Weintipp

2023 Bianco Vergine, trocken

Toskanisch frisch, Limette, Ananas, weich, elegant, feines Finale

0.1l/0.2l3.50/6.80

Flasche 0,75l19.90

SCHAUMWEINE

	0.1l	0.2l
2018 Riesling brut	9.50	
Crémant, Bio Sekt- und Weingut Winterling, Pfalz, Deutschland Flasche: 54.00		
2020 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	5.80
Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade	6.80
Scharfe Apfel-Schorle	5.90
Apfelschorle aufgefüllt mit Schweppes Ginger Beer	
Passionsfrucht-Martini Spritz	8.90
Himbeere, Soda, Prosecco, auf Eis	
Aperol Spritz	8.90
Aperol, Prosecco, Soda, auf Eis	
Lillet Wild Berry	8.90
Schweppes Russian Wild Berry, Lillet Blanc, Himbeere, auf Eis	
Hausgemachter Eistee	4.90
2 verschiedene Sorten, auf Eis Earl Grey/Mangosirup Sommerbeere/Erdbeersirup	

DIGESTIF

	2cl	4cl
Feine Weinhefe	5.20	8.50
Franz Keller		
Ackermann-Williams	5.90	9.30
Weingut Ackermann, Pfalz		
Calvados 5 Jahre	6.00	10.00
Stéphane & Lucile Grandval, FR		
Calvados 10 Jahre	6.50	11.00
Stéphane & Lucile Grandval, FR		
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	6.20	9.90
Hennessy Cognac V.S.	8.50	15.50
Jubiläums Aquavit	5.00	
Linie Aquavit	5.00	