

Käse-Wurstsalat a la Kröpcke

Essig-Öl-Senfdressing, Zwiebeln, Gurke, Blattsalat, Elsässer Brot
- *Cheese and sausage salad with vinegar, oil and mustard dressing, onions, cucumber, bread and Mixed salad*

16.90 €

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 €

Mediterraner Salat

Blattsalate, Antipastigemüse, Oliven, Pesto, Elsässer Brot
- *Mediterranean salad with antipasti vegetables, olives, pesto and bread*

18.90 €

mit Hähnchenbruststreifen

with strips from Chicken

25.80 €

mit gebratenem Ziegenkäse

with fried goat cheese

25.80 €

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 €

mit gebratenem Ziegenkäse

with fried goat cheese

25.80 €

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 tomatoes, red onions, basil and Grana Padano*

23.90 €

SUPPE/SOUPS

Gulaschsuppe

-Goulash-soup

12.50 €

Kartoffel-Trüffelsuppe-vegetarisch-

- Potato-truffle-Soup-vegetarian-

9.90 €

mit Rauchlachsstreifen

- with smoked salmon

16.40 €

PASTA

Pasta Steinpilz-Trüffelrahm

Pasta mit Steinpilz-Trüffelrahm, Olivenöl, Grana Padano & Hähnchenbruststreifen

- Noodle with porcini-truffle, olive oil, Grana Padana cheese and chicken breast strips

24.90 €

Pasta Thai-Curry

Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen

- Pasta with Thai-Curry-sauce, peas, carrots and fried prawns

kleine Portion 16.90 €

Portion 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 Monate im Barripue)

2 dl 7.60 €

Aktionspreis Fl. 22.00 €

FISCH/FISH

Gebratenes Lachsfilet

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

28.90 €

FLEISCH/MEAT

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steinpilz-Trüffelrahm

Paniertes Schweineschnitzel mit Steinpilzrahm, Röstkartoffeln
- escalope of pork "Vienna style" with porcini mushroom-truffle cream, roasted potatoes

29.90 €

Kalbsleberscheiben «Berliner Art»

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

24.90 €

Hirschgulasch

mit Pasta und Preiselbeersahne
- Venison goulash with pasta and cranberry cream

22.90 €

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 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, rahmigem Sauerkraut, Senfsauce, Röstkartoffeln

-Duet of sausage

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

24.90 €

Original VW Currywurst

mit VW-Currysauce & Pommes Frites

-Curry-sausages with curry-sauce and fries

16.90 €

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 Saisonsalat, Sesamcracker

- *vanilla cream with fruit 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 €

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 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All price in Euro incl. VAT.

Weißweine/*white wines*

- 2023 Bianco Vergine trocken**
Weingut Renzo Masi, Toskana, Italien
2 dl 6.80 € **Aktionspreis FI. 19.90 €**
- 2024 Weissburgunder, trocken**
Weingut Enk Nahe, Deutschland
2 dl 8.80 € FI. 28.50 €
- 2023 Grauburgunder, trocken**
Weingut Ackermann, Pfalz, Deutschland
2 dl 7.80 € FI 1L. 34.00 €
- 2023 Sauvignon Blanc, trocken**
Esprit de Bourgeoise, Loire, Frankreich
2 dl 9.40 € FI. 31.00 €
- 2024 Silvaner -Anna-Lena-, trocken**
Weingut Brennfleck, Franken, Deutschland
2 dl 8.80 € FI.29.50 €
- 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 7.60 € **Aktionspreis FI.22.00 €**

Rotweine/*red wines*

- 2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken**
Weingut Fürst, 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 Controlée,
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
19.90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steinpilz-Trüffelrahm

Paniertes Schweineschnitzel mit Steinpilz-Trüffelrahm, Röstkartoffeln

-escalope of pork "Vienna style" with porcini mushroom truffle cream, roasted potatoes
29.90 €

Gebratene Entenbrust

auf Kirschrotkohl, Kartoffelknödel und Cassissauce

-Fried duck breast

with red cabbage with cherries, potato dumpling and Cassis sauce

34.00 €

Schweine-Krustenbraten

Wonnekraut, Malzbiersauce und Röstkartoffeln

- Roast pork with creamy sauerkraut, malt beer sauce and rost potatoes
24.50 €

Duett von der Bratwurst

Zerlei Bratwurst, rahmigem Sauerkraut, Senfsauce, Röstkartoffeln

-Duet of sausage

two kind of sausage with creamy sauerkraut, mustard sauce, roasted potatoes
24.90 €

Rib Eye Steak

Zucchini-Tomatengemüse und Pommes frites

Rib Eye Steak with zucchini and tomato vegetables and French fries

200g 36.90 €

Unsere besondere Bierempfehlung
...Our special beer recommendation

Mönchshof Kellerbier

Das natürtrübe Untergärige
„unfiltriert und vollmundig“

Flasche 0.5 l 5.90 €