

EXQUISIT AUF LOCKERE ART
SEIT ÜBER 70 JAHREN.

**MÖVENPICK**
RESTAURANTS

Genuss mit Tradition



Hier trifft sich die Stadt.

Da, wo die Zeit nie still steht.



Mitten im Herzen von Hannover.
Das Café Kröpcke ist ein Magnet.
Für Kanzler, Stars und Menschen, wie du und ich.

Schon zahlreiche Geschäftsabschlüsse wurden hier getätigt,
schon manches Liebespaar hat sich hier das erste Mal getroffen
und schon etliche Politiker wurden hier zu Ministern.

Ein Besuch im Café Kröpcke ist wie der einer Oase.
Ein Ruhepunkt an hektischen Tagen am pulsierenden Platz.
Widersprüchlich, aber schön widersprüchlich.
Hier menscht es, heißt es. Denn hier dreht sich alles um
den Gast. Um die Seele und die Himbeertorte.

Französische Pâtisserie

Eclair	4.30
Mille Feuille	6.00
Zitronen Tartelette	5.90
Vanilletörtchen mit Beeren	4.70
Mandarinentartelette	4.60
Heidelbeertartelette	5.90
Schokosavarin	3.50
Lemon Curd	6.50

Unsere Klassiker

Nussbeugel	3.30
Muffin	2.80
Scone	3.20
Buchtel	3.20
Bobbes	3.30
Zupfkuchen Muffin	2.50
Engadiner	3.90
Portugieser	3.30
Mini Hupf	2.30
Gugelhupf	3.90
Butterkuchen (nicht sonntags)	2.65
Gemischte Beerentorte	6.80



Hausgemachte **Prachtstücke**

Schwarzwälder Kirschtorte

Kirschragout in Kirschwasser,
Schokosahne & Biskuit

5.90

Apfeltarte

Apfelscheiben mit Sultaninen
und Zimt im Linzer Teig

5.10

Champagner- trüffeltorte

Champagner-Buttercremekern
umhüllt von Grand-Marnier-
Schokoladensahne

6.10

Himbeertorte

Himbeeren auf Vanillesahnecreme
(umhüllt von gerösteten,
gehackten Mandeln)

8.50

Cheese Cake pur

Frischkäse, Sahne und Ei,
Zitronenabrieb und Vanille

5.40

Mövenpick Apfelkuchen

Apfelscheiben mit Sultaninen,
Zimt im Linzer Teig

5.10

Kirschkuchen

Sauerkirschen auf
Haselnusscreme
mit Streuseln

5.10



Feines vom Konditormeister

Aprikosen Tarte	4.20	Passionsfrucht Torte	5.70
Heidelbeer-Frischkäse Torte	5.50	White-Chocolate-Cheese Torte	5.40
Nuss-Sahne Torte	5.10	Apfel-Vanille Torte	5.70
Schoko-Mandel Kuchen	4.50	Ricotta-Mandel Kuchen	4.30
Schoko Mud Pie	4.60	Mohn-Schmand Kuchen	5.20
Limonen Tarte	2.40	Birnen-Mandelcreme Tarte	5.00
Trüffel Torte	6.10	Zwetschgen Tarte royal	3.90



Kaffee und Tee

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Schümli Kaffee	einfach	3.30
	doppelt	4.30
Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee		
Café Americano		4.50
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Espresso	einfach	3.90
	doppelt	5.20
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Cappuccino Classic mit Milch		4.80
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Cappuccino Möpi mit Sahne		4.90
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Café au lait, große Tasse		6.10
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Chai Latte		5.90
Latte Macchiato		4.80
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Latte Macchiato XL		6.10
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
Café au Chocolat		7.20
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso		
COCAYA Finest Hot Chocolate		5.30
Heiße dunkle Schokolade mit geschlagener Sahne		
	+ Amaretto oder Baileys	7.50



Alle unsere koffeinhaltigen Kaffeespezialitäten werden mit Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.

EILLES TEE

Schwarzer Tee	4.30
Friesische Mischung aus Assam und Ceylon	
Assam Special Broken kräftig, würzig und malzig	
Earl Grey mit dem dezentem Aroma der Bergamotte	
Darjeeling aus dem Himalaya mit blumiger Eleganz	
Englisch Select Ceylon Orange Pekoe	
Spicy Black Chi Broken Kardamom, Nelken, Zimt	
Grüner Tee	4.30
Sonne Asiens Lemonengras, Zitrusfrucht aroma	
Grüntee Asia weiches Aroma und angenehm herbe Note	
Grüner Tee mit Minze Pfefferminze mit Grüntee	
Kräutertee	4.30
Kräutergarten Lemonengras, Fenchel, Rooibos, Kamille	
Alpenhüttenkräuter Schweizer Art	
Rooibos Vanilla Roibosh mit Vanillestückchen	
Pfefferminze mit ätherischen Ölen	
Kamillenblüten	
Früchtetee	4.30
Sommerbeeren Erdbeer-Himbeer Note, Apfelstückchen	
Apfel Früchte lieblich-spritziges Aroma saftiger Äpfel	
Kaminfeuer Mandel, Apfel, Hibiskus, Rooibos, Zimt	

Mövenpick Restaurant Kröpcke
Georgstraße 35, 30159 Hannover
Tel +49 511 32 62 84 45
moevenpick-restaurants.com 