

Aus unserer Hausbäckerei

BROT & TARTINES

Brotauswahl

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	8.90
- mit Mallorquinische Aioli	6.90

Tartine Mozzarella	11.00
Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto	
vegetarisch	

Tartine Trilogie	11.90
Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola	

Tartine Ziegenkäse	11.90
Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellierte Nüsse	
vegetarisch	

Tartine „Nordic“	11.90
Schnittlauch – Frischkäse, Kartoffeln, Rauchlachs, Radieschen	

Tartine Croque Monsieur	11.90
Senf, Prosciutto, Emmentaler, Sauce Mornay	

„**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

2018 Riesling brut	9.50	
Crémant, Bio Sekt- und Weingut Winterling, Pfalz, Deutschland		
Flasche: 54.00		

2019 Pinot Rosé brut	9.90	
Trad. 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

Scharfe Apfel-Schorle	5.90	
Apfel-Schorle aufgefüllt mit Schweppes		
Ginger Beer		

Hausgemachte Ingwer-Minz-Limonade	6.50	
--	------	--

Hausgemachte Zitronenlimonade	4.90	
--------------------------------------	------	--

Aperol Spritz	8.90	
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, auf Eis		

Hugo	8.90	
Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette, Minze, auf Eis		

ROTWEIN

2020 Trollinger, trocken	8.00	
Weingut Wilhelm Kern, Württemberg, Deutschland		
Aktionspreis Flasche: 22.00		

2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken	10.80	
Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franken, Deutschland		
Flasche: 33.00		

Viel Besser als sein Ruf 2022 Concerto Lambrusco Reggina DOC	8.30	
Medici Ermete, Emilia Romagna, Italien		
Bio / 3 Gläser im Gambero Rosso		
Flasche: 28.50		

2018 Château Trocard	9.60	
Cuvée aus 70% Merlot, 15% Cab. Sauvignon, 15% Cab. Franc		
Bordeaux Supérieur AOC, Bordeaux, Frankreich		
Flasche: 31.00		

2015 Merlot, trocken	9.80	
Weingut Dorst, Rheinhessen, Deutschland		
Flasche: 32.00		

Mövenpick Wein des Jahres 2024

2022 Livrone, trocken	12.50	
Cuvée aus 60 % Merlot &, 40 % Cab. Sauvignon		
12 Monate Barrique		
Poggio al Tesoro-Allegrini, Toskana, Italien		
Flasche: 42.00		

ALKOHOLFREI

Softdrinks		
Coca Cola, Coca Cola light,	0.2l	3.10
Fanta, Sprite	0.3l	4.60
	0.4l	5.90
Coca Cola Zero	0.33l	4.40
Apfelschorle	0.3l	4.60
	0.4l	5.90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water	0.2l	4.50

Tafelwasser		
spritzig oder still,	0.5l	5.50
mit Zitrone und Minze, Karaffe	1.0l	7.80

Bad Brückenauer Mineralquelle		
spritzig oder naturell	0.25l	3.90
medium oder naturell	0.5l	5.60
medium oder naturell	0.75l	7.20

Acqua Morelli aus Italien spritzig oder naturell	0.75l	7.80
---	--------------	-------------

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

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

Frisch gepresst	0.2l	5.60
Orangensaft oder Grapefruitsaft	0.4l	9.00

BIER

Radeberger		
Pilsner vom Fass oder Alsterwasser	0.2l	3.00
	0.3l	4.40
	0.4l	5.90

Ur-Krostitzer		
Schwarz vom Fass	0.3l	5.20

Schöffelhofer Hefeweizen	0.5l	6.50
hell vom Fass		
alkoholfrei und dunkel, Flasche	0.5l	6.50

Clausthaler		
alkoholfrei	0.33l	4.90

Malzbier	0.33l	4.60
-----------------	-------	------

WEISSWEIN

	0.2l
2022 Riesling trocken, Weingut Pfeffingen, Pfalz, Deutschland Flasche 1.0l 29.00	8.20
2022 Riesling Hochgewächs, feinherb Weingut Albert Kallfelz, Mosel, Deutschland Flasche: 29.50	8.80
2022 Chardonnay & Weissburgunder, trocken Weingut Stefan Meyer, Pfalz, Deutschland Flasche: 28.50	8.50
2022 Silvaner, trocken Weingut Ilmbacher Hof, Franken, Deutschland Flasche 1.0l 29.00	7.80
2022 Weissburgunder Kabinett, trocken Weingut Knab, Baden/Kaiserstuhl, Deutschland Flasche: 30.50	10.70
2021 Sauvignon Blanc, trocken Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland Flasche: 30.50	10.90
2023 Grauburgunder, trocken Weingut Enk, Nahe, Deutschland Flasche: 29.50	8.80
2022 Grüner Veltliner, trocken Weingut Axel Müller, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Deutschland Flasche 28.50	8.90

	0.2l
2022 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland Flasche: 31.00	9.40
2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken Tierra del Vino de Zamora DO, Castilla-León, Spanien (3 Monate im Barrique) Aktionspreis Flasche: 25.00	8.90

ROSÉWEIN

	0.2l
2022 Rosé Cuvée, trocken Cuvée aus 95% Spätburgunder & 5% Merlot Weingut Höfflin (Biolandbetrieb), Baden/Kaiserstuhl, Deutschland Flasche 29.50	8.80
2021 Clarette Rosé, trocken Weingut Knipser Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot Pfalz, Deutschland Flasche: 32.50	10.70

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE WEIß – UND ROSÉWEINE
AUCH ALS 0,1 l

Leichte Salate
einfach köstlich

UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN:
ZU ALLEN SALATEN WÄHLEN SIE AUS
UNSEREN TOPPINGS EINFACH IHRE
LIEBLINGE AUS!

SALATE

Tomaten-Avocadosalat Zwiebeln, Zitronenöl – Dressing vegan	12.50
Caesar Salat Romanasalat, Caesardressing, Kirschtomaten, Grana Padano, Croûtons	
	kleine Portion 10.90 Portion 15.90
Lauwarmer Salat von bunten Möhren und geröstetem Sesam Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Thymian, Rosmarin, Salbei, Rote-Beete-Mousse vegetarisch	15.80
Gebackener Ziegenkäse vegetarisch Tomaten-Avocadosalat, Zwiebeln, Zitronenöl - Dressing, Salatbouquet	18.90
Duett vom Tatar & Burrata Salatbouquet, Kapernschmand	23.80

TOPPINGS

pochiertes Ei Freiland vom Oelkershof	3.00
Streifen von der Hähnchenbrust	5.50
gezupfter Ziegenkäse, 50 g	5.50
Burrata, 100 g	7.90
frische Avocado Zitrone, Olivenöl	7.90
Frischlachs gegrillt, 100 g	12.90
Paderborner Hähnchenbrust, gebraten	11.50

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten (Tatar ist roh mariniertes Rindfleisch) servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar	17.50
mild, medium oder feurig, Butter	23.80
kleine Portion	
Portion	

Tatar «Emiliana»	
rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano	
kleine Portion	17.50
Portion	23.80

Tatar «Avocado»	
Avocadocreame, Grana Padano, Elsässer Brot	
kleine Portion	17.50
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. Wie wär’s mit einem Tatar?
Oliver Hodemacher

SUPPEN

Schaumsuppe von der Erbse	
vegetarisch	
kleine Portion	6.20
Portion	9.20

Thai-Curry-Suppe	
vegetarisch	
kleine Portion	6.90
Portion	9.90

Zu unseren Suppen empfehlen wir:	
- Nürnberger Würstchen	3.90
- Streifen von der Hähnchenbrust	5.50
- Rauchlachs	5.70
- gezupfter Ziegenkäse	5.70

JAGDSCHLOSS SPRINGE

Wild - Currywurst	
mit Pommes und Mango Currysauce	
kleine Portion	10.90
Portion	17.90

Duett von der Wild – Currywurst und der Wildfrikadelle	21.90
mit Pommes, Mango Currysauce und Merrettich-Senf	

HEISSE GETRÄNKE

Schümli Kaffee	
Mövenpick Bio/Fairtrade Kaffee*	
einfach	3.40
doppelt	4.40

Café Americano	4.60
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

Espresso	
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	
einfach	3.90
doppelt	5.20

Cappuccino Classic	4.80
mit Milch und Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

Cappuccino Möpi mit Sahne	4.90
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

Café au lait, große Tasse	6.30
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

Chai latte	5.90
-------------------	------

Latte Macchiato	4.90
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

Latte Macchiato XL	6.30
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

Café au Chocolat	7.50
Mövenpick Bio/Fairtrade Espresso*	

COCAYA Finest Hot Chocolate	5.40
Dunkle Schokolade mit geschlagener Sahne	
mit Amaretto oder Baileys	7.90



* Alle unsere koffeinhaltigen Kaffee-spezialitäten werden ausschliesslich mit Bio/Fairtrade Kaffeebohnen zubereitet.

Gerne auch lactosefreie Milch, Hafer oder Soja

TEE

Ihr Lieblingstee von Eilles Tee	4.30
Feinster Tee aus bestem Hause für höchste Ansprüche – im Teeglas serviert:	

- Schwarzer Tee**
- **Assam Special Broken** kräftig, würzig, und malzig
 - **Earl Grey** mit dezentem Aroma der Bergamotte
 - **Darjeeling** aus dem Himalaya mit blumiger Eleganz
 - **English Select Ceylon Orange Pekoe**

- Grüner Tee**
- **Sonne Asiens**, mit Lemonengras, Zitrusfrucht-Aroma
 - **Grüntee Asia**, weiches Aroma, angenehm herbe Note
 - **Grüner Tee mit Minze**, Pfefferminze mit Grüntee

- Kräutertee**
- **Kräutergarten** Lemonengras, Fenchel, Rooibos, Kamille
 - **Alpenhüttenkräuter** nach Schweizer Art
 - **Rooibos Vanilla** Rooibosh mit Vanillestückchen
 - **Pfefferminze** Pfefferminze mit ätherischen Ölen
 - **Kamillenblüten**

- Früchtetee**
- **Sommerbeeren** mit Erdbeer-Himbeer, Apfelstückchen
 - **Apfel Früchte** lieblich-spritziges Aroma saftiger Äpfel

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	9.90	
Dazu empfehlen wir: 1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla	3.60	
Kaiserschmarrn mit Kirschragout und Vanillesauce	11.90	
Duett vom Mousse Weißes und dunkles Schokoladenmousse, Rhabarber-Erdbeerragout, 1 kleine Kugel Mövenpick Pfirsich-Johannisbeer Eiscreme	10.90	
Crème Brûlée Erdbeer-Minz-Salat, Sesamcracker	8.90	
Crème Caramel Himbeermark, Orangen-Granatapfelsalat, 1 kleine Kugel Pfirsich-Johannisbeer Eiscreme	10.90	
Kleine Käseauswahl Rohmilchkäse, Butter, Chutney, Brot aus unserer Hausbäckerei	3 Sorten	15.50

PANCAKES

2 Stück	10.90
3 Stück	12.90
-wahlweise mit-	
mit Beeren, Vanillecreme, Ahornsirup	
mit Banane, Schokosauce, Ahornsirup, Haselnüssen	
mit marinierten Kirschen, Vanillecreme, Schokospänen	

DIGESTIF

	2cl	4cl
Feine Weinhefe Franz Keller	5.20	8.50
Kaiserstühler Kirschwasser Franz Keller	5.90	9.30
Ackermann-Williams Weingut Ackermann, Pfalz	5.90	9.30
Calvados 5 Jahre Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich	6.00	10.00
Calvados 10 Jahre Stéphane & Lucile Grandval, Frankreich	6.50	11.00
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	5.80	9.80
Hennessy Cognac V.S.	8.20	15.20
Jubiläums Aquavit	5.00	
Linie Aquavit	5.00	

Für Butter und Brot aus unserer Hausbäckerei berechnen wir	
pro Person	2.50

PASTA & CURRY

Pasta Mafaldine Tomatensugo, Basilikum, Olivenöl, Grana Padano ohne Grana Padano vegan	14.50
Pasta Rigatoni Gemüsesugo Paprika, Aubergine, Zucchini, Fenchel, Tomate, rote Zwiebeln, Thymian, Basilikum, Olivenöl, Grana Padano ohne Grana Padano vegan	15.20
Thai-Nudeln a la Kröpcke Penne Nudeln, Thai-Currysauce, Erbsen, Möhren, gebratene Garnelen	15.90
	kleine Portion 21.90
Hähnchen-Garnelen-Curry mit Kokos Limettenreis, Ingwer, Koriander, Chili, Cashewkerne	24.90

GANZ NACH IHREM GESCHMACK:
ZU ALLEN PASTA-Gerichten
WÄHLEN SIE AUS UNSEREN
TOPPINGS:

TOPPINGS

gezupfter Ziegenkäse, 50g	5.70
Streifen von der Hähnchenbrust	5.50
Burrata, 100g	7.90
Frischlachs gegrillt, 100g	12.90
Paderborner Hähnchenbrust, gebraten	11.50

FISCH

Gebratenes Lachsfilet Blattspinat, Kartoffelstampf, Senfsauce		
	kleine Portion	20.50
	Portion	25.50
Gebratenes Zanderfilet Ratatouille, Röstkartoffeln, Senfsauce		
	kleine Portion	20.50
	Portion	25.50
Moqueca „Brasilianischer Fischeintopf“		
Paprika, Kokosnussmilch, Elsässer Brot	200ml	15.90
	300ml	21.90

Wein
Tipp

2022 Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	0.1l	4.40
Weingut Mehling, Pfalz, Deutschland Flasche 0.75l		25.00
Gehen Sie auf Entdeckungsreise und lassen Sie sich vom Blanc de Noir in eine Welt voll von zarten, cremigen Himbeer- und Erdbeerfrüchten entführen. Mit seiner angenehmen, erfrischenden Säure, ist er der ideale Gute- Laune-Wein. Gerade auch gut gekühlt gilt hier: Schluck- für Schluck- für Schluck purer Genuß. ! <i>Sven Dey</i>		

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	23.50
Unsere Empfehlung dazu:	
1 Spiegelei vom Oelkershof	3.00
2 Spiegeleier vom Oelkershof	6.00

Rumpsteak “à la Modena” Rauke-Tomatensalat, Balsamicoreduktion, Röstkartoffeln	
kleine Portion	19.50
Portion	26.50

200g Entrecôte-Steak gebackene Kartoffelchips, Trüffelmayonnaise und Blattsalat	28.90
--	-------

Gebratenes Paderborner Landhuhn Ratatouille, Pesto, Kartoffelstampf	25.50
	24.90

Kalbsleberscheiben «Berliner Art» Kartoffelstampf, Apfel, Zwiebel	
--	--

Zürcher Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti oder Pasta	29.50
---	-------

RÖSTI

Kartoffelrösti Rauchlachs Gurke-Meerrettich Dip	19.90
Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne Chutney vegetarisch	18.20

Kartoffelrösti mit Gemüse vom Markt Kräuter Schmand vegetarisch	17.20
--	-------

FLAMMEKUCHEN

Flammekuchen Speck Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	14.50
---	-------

Flammekuchen Käse Sauerrahm, 3erlei Käse vegetarisch	14.50
---	-------

TRADITIONELL

Schwäbisch-Hällische Maultaschen Wonnekraut, Meerrettich-Senfschaum	
1 Maultasche	12.90
2 Maultaschen	16.90

Heißverliebt

vom Grill

WIR SERVIEREN ALLE GERICHTE MIT FRISCH GERIEBENEM MEERRETTICH UND BROT. BEILAGEN UND SAUCEN SERVIEREN WIR IHNEN SEPARAT BITTE WÄHLEN SIE AUS:

RIND & SCHWEIN

Entrecôte-Steak	150g	19.90
	250g	27.90

Teres Major – Metzgerstück vom Hohenloher Rind – das beste Stück aus dem Bug, das sich früher, wie heute der Metzger am liebsten selbst zur Seite legt...	200g	19.90
---	------	-------

Gegrilltes Spider Steak vom Duroc Schwein	250g	19.90
---	------	-------

Gebackene Kartoffelchips	
mit 3 Saucen	7.50
scharf mit 3 Saucen	7.80
Trüffel und Parmesan	9.90

Pommes Frites mit 3 Saucen	7.50
--------------------------------------	------

BEILAGEN

Gemischter Brotkorb	3.00
----------------------------	------

Brasserie Salat Blattsalate, Radieschen, Gurke, Karotten, Tomaten, Hausdressing	
kleine Portion	5.20
Portion	9.20

gezupfter Ziegenkäse, 50g	5.50
----------------------------------	------

Kartoffelstampf	6.30
------------------------	------

Kartoffel-Gurkensalat	6.30
------------------------------	------

gebratene Kartoffeln	6.30
-----------------------------	------

Rösti	7.80
--------------	------

Blattspinat	6.30
--------------------	------

Marktgemüse	6.30
--------------------	------

Ratatouille	6.30
--------------------	------

Wonnekraut	6.30
-------------------	------

Möhrengemüse	6.30
---------------------	------

SAUCEN & BUTTER

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