

Ollidey Events



26.09.

Wild & Wein

Zum Herbstbeginn zelebrieren wir dieses wunderbare Pairing. Mit Marcel Koch vom Jagdschloss Springe und Christopher Köhr vom Weingut Dr. Josef Köhr.



Infos und Tickets
cafe-kroepcke.com

DER KLEINE URLAUB
VOM ALLTAG



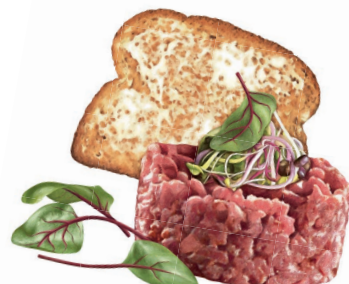
Frühstücks-Bufferet inkl. aller Heißgetränke, frisch gepresster Säfte und Wasser

Unser Frühstücksbuffet für einen fulminanten Start in den Tag oder das Wochenende.

Genüsslicher Frühstücks-Zauber für alle:

Mo. bis Fr.	9.00 – 11.00 Uhr	€ 25,90 p.P.
Sa. + So. + Feiertage	9.00 – 11.30 Uhr	€ 29,90 p.P.

Kinder bis 6 Jahre sind bei uns eingeladen, Kids von 7 – 12 Jahren zahlen die Hälfte.



Das Aperero Food jetzt endlich wieder an unserer Weinbar

Täglich von 17.00 – 19:00

reichen wir Ihnen zu jedem Glas Wein oder Prosecco, das Sie bestellen, eine kleine Überraschung aus der Küche.

MÖVENPICK
RESTAURANTS

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

Kulinarischer Kalender

Juli/August
2024



EXQUISIT AUF LOCKERE ART
SEIT ÜBER 70 JAHREN.



Unser Lunch Montag – Freitag von 11 bis 14 Uhr € 16,90 pro Person

Genießen Sie ein wöchentlich wechselndes Menü, kombinieren Sie dabei eine Vorspeise mit einem Hauptgang und 1 Tafelwasser (0.2l) oder 1 Espresso.

Sie haben jeweils die Wahl zwischen zwei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen sowie einer vegetarischen Version.

Unsere Küchencrew kreiert engagiert und mit allen Geschmacksnerven wöchentlich neue Gerichte für Sie und wünscht:

Einen guten Appetit!



Weekend Menu Fr – So ab 14 Uhr € 59,00 für 2 Personen

Jedes Menu auch als vegetarische Variante.

Verbringen Sie einen besonderen Tag zu zweit inklusive einer kleinen Karaffe Wein 0,2l pro Person.

Kröpcke WEEKEND MENU im Juli:

- Thai-Curry-Suppe mit Hähnchenbrust-Streifen
- Saltimbocca von der Kalbsleber mit Blattspinat und Röstkartoffeln
- Heidelbeer-Cookie-Trifle

Kröpcke WEEKEND MENU im August:

- Pfifferlingssuppe mit Speck & Zwiebeln
- Gebratenes Seehechtfilet mit Tomaten-Zucchini-gemüse und gebratenen Kartoffeln
- Apfel-Zwetschgen-Cumble im Glas

Wochenend-Genuss im Juli & August



Rösti-Time Montag & Dienstag ab 17 Uhr € 15,00 pro Person

Es ist Rösti-Zeit bei uns am Kröpcke!

Genießen Sie unsere nach typisch schweizerischem Rezept zubereiteten Röstis in den verschiedensten Variationen. Goldbraun gebraten und mit einer knusprigen Kruste kommen sie dampfend auf den Teller.

Serviert werden sie von uns mit dem passendem Prosecco der Sektkellerei Duprès.



After Work Dinner Montag – Freitag von 16 bis 20 Uhr € 19,90 pro Person

Verwöhnen Sie sich nach einem anstrengenden Arbeitstag!

Zum Beispiel bei einem Glas Wein, einem köstlichen Menü und angeregten Gesprächen, um den Alltag ausklingen zu lassen und den Abend zu genießen.

Wählen Sie aus unserem regelmäßig wechselnden Menü eine Vor- & Hauptspeise mit passendem Wein oder Prosecco.

Entspannen Sie sich bei unserem After Work Dinner.

