

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 Tomaten-Frischkäse-Dip	7.50
Tartine Mozzarella	11.90
Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto <i>vegetarisch</i>	
Tartine Trilogie	12.90
Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola	
Tartine Ziegenkäse	12.50
Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse <i>vegetarisch</i>	
Tartine „Nordic“	12.90
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! <i>Oliver Hodemacher</i>	

Leicht und köstlich

SALAT

Caesar Salat	
Romanasalat, Caesardressing, Kirsch-Tomaten, Grana Padano, Croûtons	
	kleine Portion 12.90
	Portion 17.90
zum Caesar Salat empfehlen wir:	
- Hähnchenbruststreifen	6.90
- gebratene Garnelen	8.90
Mediterraner Salat	17.90
Blattsalate, Oliven, Pesto, Antipasti-Gemüse, Elsässer Brot	
- gebackener Ziegenkäse	24.40
Kröpcke Trilogie	18.90
Mini Beef Tatar, Avocadocreme mit gebratener Garnele, Gurken-Meerrettichcreme mit Rauchlachs, Elsässer Brot und Salatbouquet	
SUPPEN	
Gulaschsuppe mit Kräuterschmand	
	kleine Portion 9.90
	Portion 13.90
Karotten-Limetten-Suppe	
<i>vegetarisch</i>	
	kleine Portion 6.90
	Portion 9.50
Thai-Curry-Suppe	
<i>vegetarisch</i>	
	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.
2024 Riesling Liter, trocken	7.80	35.00
Weingut Pfeffingen Pfalz, Deutschland		
2024 Riesling, feinherb	8.20	28.00
Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland		
2023 Blanc de Noir, trocken	8.80	29.50
Weissgekelteter Spätburgunder Weingut Axel Müller Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen, Deutschland		
2024 Weissburgunder trocken	8.80	28.50
Weingut Pfeffingen Pfalz, Deutschland		
2025 Sauvignon Blanc, trocken	9.40	30.50
Weingut Enk, Nahe, Deutschland		
2024 Grauburgunder trocken	8.40	28.50
Weingut Mehling Pfalz, Deutschland		
2024 Silvaner -Anna-Lena-, trocken	8.80	29.50
Weingut Brennfleck Franken, Deutschland		
2025 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken	9.40	31.00
Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland		
2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken	7.60	22.00
Tierra del Vino de Zamora DO Castilla-León, Spanien (3 Monate im Barrique)		
Unsere Weine servieren wir Ihnen gerne auch als 0,1l Glas.		

ROSÉWEIN

	0.2l	Fl.
2024 Spätburgunder Rosé, trocken	9.40	31.50
Weingut Knab Baden, Kaiserstuhl, Deutschland		
2024 Clarette Rosé, trocken	10.70	32.50
Weingut Knipser Cuvée aus Cab. Franc, Cab. Sauvignon & Merlot Pfalz, Deutschland		

ROTWEIN

	0.2l
2022 Livrone , trocken	12.50
Cuvée aus 60 % Merlot & 40 % Cab. Sauvignon 12 Monate Barrique Poggio al Tesoro-Allegriani, Toskana, Italien Flasche: 42.00	
2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken	10.80
Weingut Rudolf Fürst Bürgstadt, Franken, Deutschland Flasche: 33.00	
Mövenpick Wein 2026 Tempranillo DOCa *Santa Lucia*, trocken	9.90
Bodegas Baigorri, Rioja, Spanien Flasche: 34.00	
2020 Tour des Trois Lunes	11.60
Cuvée aus 55% Merlot, 35% Cab. Sauvignon & 10% Cab. Franc Vin de Bordeaux, Appellation Bordeaux	

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,	Fl. 0.33l	4.90
Apfelschorle	0.3l 0.4l	4.70 5.90
Schwepes 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 7.70
Acqua Panna Toskana, still	0.75l	8.20
San Pellegrino - spritzig -	0.75l	8.20
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

Hasseröder Pils vom Fass Pilsner vom Fass, Alsterwasser	0.3l 0.5l	4.60 6.60
Münchner Spaten Helles vom Fass	0.3l 0.5l	4.80 6.80
Franziskaner Weizen, vom Fass	0.5l	6.70
Franziskaner Alkoholfrei Weizen, Flasche	0,5l	6.70
Becks Blue alkoholfrei, Fl.	0,33l	4.90
Corona Bier Fl.	0.33l	4.50

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

KAFFEE

Schümli Kaffee	Klein Groß	3.90 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
Finest Hot Chocolate Dunkle Schokolade mit Sahne mit Amaretto oder Baileys		5.40 7.90



* Alle unsere Kaffeespezialitäten werden
ausschliesslich mit Bio/Fairtrade Kaffeebohnen
zubereitet.

Gerne auch laktosefreie Milch, Hafer oder Soja

TEE

Ihr Lieblingstee von Dallmayr Feinster Tee aus bestem Hause:	3.90
Schwarzer Tee Assam, Earl Grey, Darjeeling Brilliant, Ceylon, Chai	
Grüner Tee Grüner Tee, Grüner Tee Zitrone	
Kräutertee Alpenkräuter, Rooibos Karamell, Pfefferminze, Kamille	
Früchtetee Waldbeere, Früchtezauber	

PASTA

Pasta-Grüne-Spargelsauce Penne Nudeln, Rauchlachs	kleine Portion Portion	16.90 22.90
Maultaschen Wonnekraut, Senfsauce	kleine Portion Portion	11.90 16.90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck	14.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln	

FISCH

Gebratenes Schellfischfilet mit Garnele Blattspinat, Senfsauce und Röstkartoffeln	kleine Portion Portion	22.90 26.90
Gebratenes Filet vom Frischlachs Wonnekraut, Senfsauce, Röstkartoffeln	kleine Portion Portion	22.90 26.90
Duett vom Schellfisch und Rauchlachs auf süß-sauren Gurken, Kartoffelrösti und Meerrettich-Schmand		26.90

Mövenpick
Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir
Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar mild, medium oder feurig, mit Butter	kleine Portion Portion	18.20 23.90
---	---------------------------	----------------

Tatar “Emiliana“ rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano	kleine Portion Portion	18.20 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

RÖSTI

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

Weintipp
2024 Opta, trocken
Dao, Portugal

0.1l/0.2l 3.50/6.80

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

