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 9.70
- mit Rote-Bete-Dip 7.90

Tartine Mozzarella 11.90
Tomatenscheiben, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Basilikumpesto
vegetarisch

Tartine Trilogie 12.90
Curry-Hähnchensalat, Wonnekraut & Rauchlachs, Spinat & Gorgonzola

Tartine Ziegenkäse 12.50
Ziegenkäse, Honigschmand, Bratbirne, Thymian, karamellisierte Nüsse
vegetarisch

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!
Oliver Hodemacher

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

Leicht und köstlich

SALAT

Caesar Salat
Romanasalat, Caesardressing, Kirsch-Tomaten, Grana Padano, Croûtons
kleine Portion 13.90
Portion 18.90
zum Caesar Salat empfehlen wir:
- Hähnchenbruststreifen 6.90
- gebratene Garnelen 8.90

Feldsalat mit Rauchlachs 20.90
Feldsalat mit Granatapfeldressing, Zwiebel Confit, Rauchlachs und Elsässer Brot

Rote Beete Carpaccio 19.90
gebratener Ziegenkäse, Birnenspalten, karamellisierten Walnüssen, Elsässer Brot

SUPPEN

Kartoffel-Trüffel-Suppe
vegetarisch
kleine Portion 6.90
Portion 9.90

Gulaschsuppe
mit Kräuterschmand
kleine Portion 8.90
Portion 11.90

Zur Kartoffel-Trüffel-Suppe empfehlen wir:
- Nürnberger Würstchen 4.50
- Hähnchenbruststreifen 6.90
- Rauchlachs 6.90
- gezupfter Ziegenkäse 6.50

WEISSWEIN

	0.2l	Fl.
2025 Riesling Liter, trocken Weingut Kirchner, Freinsheim, Pfalz, Deutschland	7.80	32.00
2025 Riesling, feinherb Weingut Manz, Rheinhessen, Deutschland	8.20	28.00
2025 Weissburgunder trocken Weingut Enk, Nahe, Deutschland	8.20	27.50
2025 Sauvignon Blanc, trocken Weingut August Ziegler, Pfalz, Deutschland	9.40	30.50
2025 Grauburgunder Liter trocken Weingut Kirchner, Freinsheim, Pfalz, Deutschland	7.80	32.00
2025 Chardonnay Kalkstein Spätlese, trocken Weingut Manz Rheinhessen, Deutschland	9.40	31.00
2021 Via Cenit Colección Blanco, trocken Tierra del Vino de Zamora DO Castilla-León, Spanien (3 Monate im Barrique)	6.90	19.90

Unsere Weine servieren wir Ihnen gerne auch als 0,1l Glas.

ROSÉWEIN

	0.2l	Fl.
2024 Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Knab Baden, Kaiserstuhl, Deutschland	9.40	31.50
2025 Clarette Rosé, trocken Weingut Knipser Cuvee aus Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon, Pfalz, Deutschland	10.70	32.50

ROTWEIN

	0.2l
2022 Livrone , trocken Cuvée aus 60 % Merlot & 40 % Cab. Sauvignon 12 Monate Barrique Poggio al Tesoro-Allegrini, Toskana, Italien Flasche: 42.00	12.50
2018 Spätburgunder „Tradition“, trocken Weingut Rudolf Fürst Bürgstadt, Franken, Deutschland Flasche: 33.00	10.80
Mövenpick Wein 2026 Tempranillo DOCa *Santa Lucia*, trocken Bodegas Baigorri, Rioja, Spanien Flasche: 34.00	9.90
2020 Tour des Trois Lunes Cuvée aus 55% Merlot, 35% Cab. Sauvignon & 10% Cab. Franc Vin de Bordeaux, Appellation Bordeaux Controlée, Frankreich Flasche: 38.00	11.60
2022 Gaudenz Cuvée aus Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot & Dornfelder WG Knipser, Pfalz, Deutschland Flasche : 33.00	9.80

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta,	Fl. 0.33l	4.90
Apfelschorle	0.3l	4.70
	0.4l	5.90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry	0.2l	4.50
Tafelwasser spritzig oder still, mit Zitrone und Minze, Karaffe	0.5l	5.90
	1.0l	7.90
Staatl. Faschingen Gourmet Mineralwasser		
medium / naturell	0.25l	3.90
medium / naturell	0.5l	5.90
medium / naturell	0.75l	7.90
San Pellegrino - spritzig -	0.75l	8.40
Bionade Ingwer-Orange, Holunde, 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	5.60
	0.4l	9.00

BIER

Hasseröder Pils vom Fass Pilsner vom Fass, Alsterwasser	0.3l	4.60
	0.5l	6.60
Münchner Spaten Helles vom Fass	0.3l	4.80
	0.5l	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

KAFFEE

Schümli Kaffee	Klein	3.90
	Groß	4.60
Café Americano		4.70
Espresso	Einfach	3.90
	Doppelt	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		5.40
Dunkle Schokolade mit Sahne mit Amaretto oder Baileys		7.90

DE ÖKO-001

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

Gerne auch laktosefreie Milch, Hafer oder Soja

TEE

Ihr Lieblingstee von Dallmayr 3.90
Feinster Tee aus bestem Hause:

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-Trüffel-Steinpilz
Penne Nudeln, Trüffel-Steinpilzrahm, Grana Padano

kleine Portion	16.90
Portion	22.90

Pasta-Hirschgulasch
Penne Nudeln, Hirschgulasch, Preiselbeersahne

kleine Portion	17.90
Portion	23.90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Speck 15.90
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Flammkuchen Käse 15.90
Sauerrahm, verschiedene Käsesorten

FISCH

Gebratener Kabeljau mit Garnele
Blattspinat, Senfsauce und Röstkartoffeln

kleine Portion	23.90
Portion	26.90

Gebratenes Filet vom Frischlachs
Birnen-Spitzkohlgemüse, Senfsauce, Röstkartoffeln

kleine Portion	23.90
Portion	26.90

Mövenpick Klassiker

TATAR

Zu unseren Tatarspezialitäten servieren wir Brot aus unserer Hausbäckerei.

Beefsteak Tatar
mild, medium oder feurig, mit Butter

kleine Portion	18.90
Portion	23.90

Tatar "Emiliana"
rote Zwiebeln, Tomaten, Basilikum, Limonen-Olivenöl, Grana Padano

kleine Portion	18.90
Portion	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 20.90
Gurke-Meerrettich Dip

Kartoffelrösti Ziegenkäse & Bratbirne 19.90
Chutney vegetarisch

Kartoffelrösti mit Marktgemüse 18.90
Kräuterschmand vegetarisch

Weintipp ROT
2022 Merlot, trocken "unfiltriert"
WG Köhr, Pfalz
0.1l/0.2l 5.50 / 10.80

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

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

FLEISCH

Schnitzel „Wiener Art“ 24.90
Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren
- 1 Spiegelei vom Oelkershof 3.20

Kalbsleber „Berliner Art“
Kartoffelstampf, Äpfel, Zwiebel 24.90

Wild - Currywurst vom Jagdschloss Springe
mit Pommes und
Preiselbeer-Currysauce
kleine Portion 15.90
Portion 19.90

Züricher Geschnetzeltes
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Rösti oder Pasta 30.90

Gebratene Entenbrust
Apfel-Rotkohl, Cassis Sauce und Kartoffelklöße 31.90

KÄSE

Kleine Käseauswahl 16.00
3 Sorten Rohmilchkäse, Brot aus unserer Hausbäckerei Butter, Chutney

Weintipp

2025 Blanc de Noir,
trocken

(weissgekelteter Spätburgunder)

WG Manz, Rheinhessen, Deutschland
0.1l/0.2l 4.50/8.80
Flasche 0,75l 29.50

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

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel 12.90
Vanillesauce

Dazu empfehlen wir: 3.70
1 Kugel Mövenpick Eiscreme Vanilla

Kaiserschmarrn 12.50
Apfel-Ragout, Vanillesauce

Duett vom Mousse 9.90
Zimt- & Mohnmousse, Gewürzkirschen und eine kl. Kugel Maple Walnuts Eis

Crème Brûlée 9.50
geschmorte Pflaumen, Sesamcracker

Affogato 5.50
Köstliches Espresso-Dessert Mövenpick Vanilleeis mit einem aromatisch-intensiven Espresso

BEILAGEN & EXTRAS

Pommes Frites mit 3 Saucen 7.90

Gemischter Brotkorb 3.00

Brasserie Salat kleine Portion 5.90
Portion 9.90

gezupfter Ziegenkäse, 50g 6.50

gebackener Ziegenkäse 7.20

Kartoffelstampf 6.90

Kartoffel-Gurkensalat 6.90

gebratene Kartoffeln 6.90

Rösti 7.90

Blattspinat 6.90

Marktgemüse 6.90

SCHAUMWEINE

	0.1l	0.2l
Mlle Ladubay Brut 1851 Crémant Bouvet-Ladubay, Loire, Frankreich Flasche: 49.00	8.50	
2022 Fleur de Rosé brut Crémant Bio Sekt- und Weingut Winterling Pfalz, Deutschland Flasche: 58.00	9.90	
Prosecco Frizzante DOC extra trocken Sektkellerei & Weinhaus Duprès Flasche: 29.00	6.80	
Rosato Frizzante Sektkellerei & Weinhaus Duprès Flasche: 32.00	7.80	
Trauben Secco alkoholfrei Sektkellerei & Weinhaus Duprès Flasche: 23.00	5.00	9.80

COOLE DRINKS

Hausgemachte Zitronenlimonade 5.90

Ingwer-Minz-Limonade 6.70

Holunder-Limetten-Limonade 6.70

Creydt Glühwein **0.3l** 5.50
rot oder weiss -aus dem Weserbergland-
- mit Schuss + 1.80

Aloha Déjà-Vu -Spritz 8.90
Hibiskus, Guave, Limette, Prosecco, Soda, auf Eis

DIGESTIF

	2cl	4cl
Feine Weinhefe Franz Keller	5.20	8.50
Ackermann-Williams Weingut Ackermann, Pfalz	5.90	9.30
Calvados 5 Jahre Stéphane & Lucile Grandval, FR	6.00	10.00
Calvados 10 Jahre Stéphane & Lucile Grandval, FR	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	6.20	9.90
Hennessy Cognac V.S.	8.50	15.50
Jubiläums Aquavit	5.00	
Linie Aquavit	5.00	

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