

Willkommen im Kröpcke

Schön, dass Sie da sind! Mit Kreativität und Liebe zu raffinierter Zubereitung begeistern wir im Kröpcke.

Wir freuen uns Ihnen unsere beiden Menüs zu präsentieren. Auch für die Vegetarier ist etwas dabei.

Herzlichst – Ihre Gastgeber!
*Pascal Sokolowski im Service und
Oliver Hodemacher in der Küche*

UNSER BRASSERIE MENÜ VEGETARISCH

Bunte Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Salatbouquet, Limetten-Dressing, Elsässer Brot

Gemüsefrikadelle mit Tomaten Couscous

Limetten Jogurt

Tölzer Käseteller 3 Sorten

oder

Apfel-Crisp Cheesecake mit Lemon Curd Sauce

pro Person
35.00 €

Für Butter und Brot aus unserer Hausbäckerei berechnen wir

pro Person

2.00

UNSER BRASSERIE MENÜ

Salmon Crudo

Roh mariniertes Frischlachs, rote Zwiebeln,
Olivenöl. Frittierte Kapern, Tartinebrot

oder

Kartoffel - Trüffelsuppe

Zwiebelrostbraten von der Rinderleende

Marktgemüse, Zwiebeln und Maultasche

Tölzer Käseteller 3 Sorten

oder

Chocolat Ganache Tarte mit Salted Caramelsauce

pro Person

als 5 Gang Menü:

38.00 €

als 4 Gang Menü:

44.00 €

Wein Tipp

2017 Sauvignon Blanc, trocken	0.1 l	3.60
Valle Central Bodegas Ventisquero, Chile	0.2 l	7.00
Flasche 0,75l		24.00 €