



# Kulinarischer Kalender

Winter  
23/24

Vorschau  
auf den  
**14.02.**

## Das Valentins-Menü von 11:30 bis 21 Uhr € 59,00 pro Person Jetzt reservieren!

Ihr romantisches Menü startet mit einem Glas Rosato  
Vino Frizzante und dem Grüß aus der Küche.  
Darauf folgen:

- Garnelen auf Ochsenherztomaten mit Granatapfel Vinaigrette
- Gebratenes Rotbarbenfilet auf Risotto von der roten Rübe
- Gebratenes Rumpsteak "a la Modena" mit gegrillter Paprika, Radicchio-Raukesalat und Grana Padano
- Crème Caramel mit Himbeermark, Orangen-Granatapfelsalat und einer kleinen Kugel Mövenpick Brombeer Eiscrème



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

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

**Genüsslicher Frühstücks-Zauber für alle:**

Mo. bis Fr.	9.00 – 11.00 Uhr	€ 24,00 p.P.
Sa. + So. + Feiertage	9.00 – 11.30 Uhr	€ 29,00 p.P.

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

EXQUISIT AUF LOCKERE ART  
SEIT ÜBER 70 JAHREN.



## Unser **Express Lunch** Montag – Freitag von 11 bis 14 Uhr **€ 15,90 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!**



## **Dinner For Two** täglich ab 18 Uhr **€ 59,00 für 2 Personen**

Jedes Dinner auch als vegetarische Menü-Variante.

Komplett  
verführt:  
**Dezember  
& Januar**

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

### **Kröpcke DINNER FOR TWO im Dezember:**

- Getrübte Kartoffelsuppe
- Entenkeule mit Rotkohl & Semmelknödel
- Duett von Zimt & Mohnmousse mit Gewürz-Zwetschgen

### **Kröpcke DINNER FOR TWO im Januar:**

- Feldsalat mit Birne & Granatapfel an Pommery-Senf Vinaigrette
- Hoki-Seehecht mit Soja-Spitzkohl & Limettenreis
- Panna Cotta mit Blutorangensalat



## **Das Kröpcke** **Silvester-Menü** von 17 bis 23:30 Uhr **€ 86,00 pro Person**

Ein köstlicher Jahreswechsel!

**Auch als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) € 65,00 p.P.**

- Amuse Bouche
- Gebratenes Doradenfilet & Riesengarnelen auf Feldsalat mit Saiblingskaviar Sauce
- Champagner-Dijon-Senfsuppe mit geräuchertem Heilbutt
- Hirschrücken mit Preiselbeer-Schwarzbrotkruste an getrüffeltem Rosenkohl & Kartoffelplätzchen
- Brombeer Moussetörtchen mit Baiserhaube, Limonen Crème Brûlée, Salted Caramelmousse, Portwein Feigen, Mövenpick Stracciatella Eiscreme

