



Hotel Heide Kröpke



Wellness in der Lüneburger Heide

*Liebe Gäste,
herzlich Willkommen im
Hotel Heide Kröpke
Gastliche Tradition seit 1923*

Wir bieten Ihnen eine frische und regionale Küche, die durch eigene, trendige Kompositionen und Gerichte ergänzt wird.
Für die Herstellung unserer verschiedenen Speisen verwenden wir überwiegend Produkte aus der Region, beziehen unsere Wildprodukte direkt von der umliegenden Forst und achten besonders auf das jahreszeitliche Angebot am Markt.
Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung Ihrer Feier bis hin zur Ausstattung, Dekoration und Bereitstellung von geschultem Personal.

Wir freuen uns über Ihren Besuch
Ihr Team des Hotels Heide Kröpke

Ihre Martina Rehder
Restaurantleitung

Ihr Julien Dherbecourt
Küchenchef

Unsere Speisen können Lebensmittel und Zutaten enthalten,
die Allergien hervorrufen könnten:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,
Sesamsamen, Schwefeldioxid, und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.
Sie selbst wissen am besten auf welche Allergene Sie eventuell reagieren.
Bitte sprechen Sie deshalb vor Bestellaufgabe unsere Servicemitarbeiter an, damit wir mit unserem
Küchenteam eine für Sie geeignete Speisenfolge abstimmen können.

Unsere Preise sind in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.



Hotel Heide Kröpke



Wellness in der Lüneburger Heide

Haupterzeuger unserer Region

Die **EILTER BAUERNKÄSEREI** beliefert uns mit Bio-Käse, der nach altbewährter Rezeptur aus selbst gemolkener Milch von Wasserbüffel und Kuh, hergestellt wird.

Der Hof befindet sich in Ahlden/ Eilte

Vom **Hof Carsten POPPE** bekommen wir frische Qualitätseier aus dem Aller-Leine-Tal, die auf moderne, artgerechte Haltung von Legehennen spezialisiert sind. Die Hühner leben in hochmodernen Volierenställen mit überdachtem Auslauf/Wintergarten und werden mit gentechnik-freiem Futter versorgt.

Von der **IMKEREI H.VÖLKER** aus Hermannsburg beziehen wir den sorgfältig behandelten Heidehonig. Ein Genuss für jeden Gaumen.

Dieses hochwertige Lebensmittel bieten wir unseren Gästen zum Kauf an der Rezeption in 500g Gläsern an.

Die **HEIDESCHLACHTEREI Fischer** aus Wietze beliefert uns mit bestem Heidschnuckenfleisch und Wurstwaren aus der Lüneburger Heide.

KARTOFFELHOF Nülle aus der Region Neustadt am Rübenberge beliefert uns mit Speisekartoffeln aus nachhaltigem Anbau

Saisonale Lieferanten



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Kalte Maissuppe / Kräuteröl / Tomate / Crôutons

7,50

Tagessuppe / Lauchgrün / Schmand

7,50

Kröpke Salat / Wiesenkräuter / Röstpilze / Rohkost / Haus Dressing

7,50

Bunte Tomaten / Mozzarella / grünes Pesto / Spinatsalat

7,50

Schnuckenbraten / Jus / Wurzelgemüse / Kräuter-Kartoffelstampf

21,50

Schnitzel „Jäger Art“

Rahm-Pilz-Sauce / Nülle´s Bratkartoffeln

22,50

Maispoularde

Gemüse der Saison / rahmige Pasta

23,50

Zander & Lachs

Curryschaum / Spinat / Schalotte / Butterkartoffeln

25,00

Wildrücken „rosa“

Pfeffersauce / Bohnenragout / Kartoffelgratin

26,50

Vanilleeis / Apfel-Beerenragout / Eierlikör / Sahne

8,00

Crème Brûlée / eingekochte Mango / Eierlikör-Cookie-Eis

8,00

Käseauswahl vom „Biohof-Eilte“ /

hausgemachte Schalotten Marmelade / Pumpernickel

9,00

Unsere Preise sind in EURO und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld.