



Hotel Heide Kröpke



Wellness in der Lüneburger Heide

*Liebe Gäste,
herzlich Willkommen im
Hotel Heide Kröpke
Gastliche Tradition seit 1931*

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 Isabell Eggerling
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

Der **Siemer´s Hof** beliefert uns mit Käse, der nach altbewährter Rezeptur aus selbst gemolkener Kuh Milch, hergestellt wird.
Der Hof befindet sich in Suderbruch.

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

Vom **SPARGELHOF FINKE** aus Engehausen beziehen wir frischen Stangenspargel.

Vom **Blaubeerhof Scheidler** werden wir saisonal mit Blaubeeren beliefert.

Der „**Erdbeer- und Kartoffelhof Wendenborstel**“ beliefert uns saisonal mit den schmackhaftesten Erdbeeren der Region.



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Vorgeruss

Blattsalat der Saison

Rohkost / Sprossen / Kresse / Brot Chips

klein: 10,50

groß: 12,50

nach Wahl mit:

gratiniertem Ziegenkäse

+ 6,50

Falafel Bällchen & purple Curry Dip

+ 7,50

Hähnchenbrust vom Grill

+ 8,50

nach Wahl mit:

Hausdressing

Joghurt Dressing

Balsamico Dressing

Rinder Carpaccio

Siemer´s Käse / Salatbouquet / Olivenöl / Apfel Balsam

19,50

Kartoffel Rösti

Kräuter Quark / Gurke

15,50

Suppen

Milde Knoblauch-Kartoffel Schaumsuppe

Krabben / dicke Bohnen / Tomate

9,50

Geflügel Bouillon

Mettbällchen / Gemüserauten / Eierstich

9,50



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Rustikales

Currywurst Currysauce / Pommes	10,50
gebackener Camembert Preiselbeeren / Salatbouquet	13,50
Leberkäse & Spiegelei Salatbouquet / Nülle's Bratis	15,00

Wildes

Rotwild Burger Preiselbeeren & Jus-Mayo / Bacon / Käse / Tomate / Salat Gurken Relish / French Fries	23,00
Rotwild Ragout Preiselbeersauce / Pfannengemüse Butter Spätzle	24,00
Fischer's Heidschnucke rosa & geschmort Kräuter Kruste / Preiselbeer-Rahmsauce Pfannengemüse / Kartoffelgratin	29,00
Rotwild rosa & geschmort Wacholder Kruste / Jus / Pfannengemüse / Butter Spätzle	31,00



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Vegetarisch

hausgemachte Gemüse Lasagne

Tomaten-Kräuter Rahm

Mozzarella & Grana Padano / Kräuter Salat

22,00

Pasta „A l'Arrabiata“

hausgemachte Buchweizennudeln

Tomate / Chili / Knoblauch

24,00

aus dem Wasser

Forellenfilet vom Grill

Mandelbutter / Pfannengemüse / Heide Kartoffeln

27,00

Lachs Tranche vom Grill

aufgeschäumte Senf Sauce / Blattspinat

Kartoffelstampf

29,00



Hotel Heide Kröpke



Wellness in der Lüneburger Heide

Klassiker

Hähnchenbrust vom Grill

Jus / Kirschtomaten / Spinat Pasta

25,50

Schnitzel „Wiener Art“

2 panierte Schweineschnitzel

Preiselbeeren / Zitrone / Pilz Rahmsauce

Nülle´s Bratis / Beilagen Salat

29,50

Rumpsteak 250 gr.

Pfeffersauce / Gemüse der Saison / Pommes

35,00

Rinderfilet 200 gr.

Jus / Gemüse der Saison / Kartoffelgratin

45,00



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Süße Leckereien

Kröpke Eisbecher

3 Kugeln Milchspeiseeis nach Wahl /
Eierlikör / Sahne / Kirschen / Schokoladen Raspeln 10,50

Crème Brûlée

Obstragout der Saison / Baiser / Schokoladen Eis 12,00

Kaffee Gourmand

1 Kaffee Spezialität / Macarons / hausgemachte Pralinen
Blechkuchen 13,50

Käse Auswahl vom Siemer's Hof

Feigensenf / Früchtebrot 15,50

Unsere Eis Sorten

Milchspeiseeis

Schokolade / Vanille / Erdbeer / Stracciatella / Haselnuss pro Kugel 2,50

Sorbets

Zitrone / Passionsfrucht pro Kugel 3,00



Hotel Heide Kröpke



Wellness in der Lüneburger Heide

Unsere Küchenempfehlungen

Fischer´s Heidschnuck´Knipp

Nülle´s Bratis / Sauergurke / Salatbouquet

18,50

Thunfisch Medaillons

Rahmen / Gemüse / Asia Kräuter

29,00

Surf´n Turf

Kalbssteak / 3 Garnelen / Pfeffersauce

Gemüse der Saison / Kartoffelrösti

36,00



Hotel Heide Kröpke



Wellness in der Lüneburger Heide

Bier



Die Landskron Brauerei in Görlitz ist nicht nur eine Brauerei. Sie ist eine Brau-Manufaktur mit 140 Jahren Geschichte. Sie gehört zu den ältesten produzierenden Industriedenkmalen in Deutschland. Die Landskron Brauerei produziert seit 1869 und gehört seit 2006 zur Unternehmensgruppe der Familie Lohbeck. Hinter den roten Backsteinmauern am Neißeufer werden die Landskron Biere noch immer nach traditionellem handwerklichem Verfahren mit offener Gärung gebraut. Und nach wie vor reift das Bier 4 bis 12 Wochen lang in 12 Meter tiefen Gewölbekellern.

Die private Landskron BRAU – MANUFAKTUR empfiehlt:

Landskron Pilsener vom Fass

Untergäriges Vollbier, Charakteristik: würzig – fein, vielfach mit der Goldmedaille der DLG ausgezeichnet, 4,8 % vol. Alkohol / 11,6 % Stammwürze

0,3 l 4,00 0,5 l 5,90

Landskron Hefeweizen naturtrüb vom Fass

Obergärig mit echter Kellerhefe, gesundheitlich wertvoll, natürliche Trübung
Charakteristik: spritzig, fruchtige Nuancen von Banane und Nelke
5,5 % vol. Alkohol / 12,8 % Stammwürze

0,5 l 5,90

Landskron Bernstein aus der Flasche

Obergäriges Vollbier / Ale, wunderschön bernsteinfarben, malzaromatisch, prickelnd und aufregend

Charakteristik: Betörender Duft, nach frischgebrannten Mandeln und Waldhonig
5,4 % vol. Alkohol / 14 % Stammwürze

0,33 l 4,00



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Alkoholfreie Getränke

Staatl. Fachingen (Medium, Still)	0,25 l	3,50
Staatl. Fachingen (Medium, Still)	0,75 l	7,50
Cola, Cola light, Cola Zero		
Fanta, Sprite	0,3 l	4,00
	0,4 l	4,80
Schweppes		
Bitter Lemon, Indian Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry, White Peach	0,3 l	4,00
	0,4 l	4,80
Malzbier	0,33 l	4,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	4,00
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33 l	4,00
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50 l	5,20
Säfte & Nektare		
Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Grapefruit, Johannisbeere, Kirsche, Multivitamin		
Maracuja, Orange, Rhabarber	0,3 l	4,00
	0,4 l	4,80