



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

Isabell Bauer
Restaurantleitung

Anette Bäumer
Küchenleitung

Alexander Wolff
Restaurantleitung

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.



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 / Brotchips

klein: € 8 / groß: € 11

nach Wahl mit:

- eingelegtem Hirtenkäse (Kräuter & Olivenöl) + € 6
- gebratenen Hähnchenbrust-Streifen + € 7
- Garnelen + € 8

nach Wahl mit:

- Essig & Öl
- Joghurt-Kräuter Dressing
- Balsamico-Walnuss Dressing

Vitello Tonnato „rosa“

- Thunfischsauce / Kapern / Kräuter + € 18

Suppen

Minestrone ✓

Grissini

€ 9

Geflügel Bouillon

Mettbällchen / Gemüsewürfel / Eierstich

€ 10



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Spezial des Hauses

Heidschnucke rosa & geschmort

Wacholder-Vanille Rahmsauce / Spitzkohl

Schwenkkartoffeln € 26

Zweierlei vom Rotwild

Rücken, Sauerbraten

Sauerbratenjus / Birne-Bohnen-Speck / Rosmarin-Kartoffeln € 28

Wildes Surf & Turf à la Kröpke

Tournedos vom Rotwild & 3 Garnelen

Zwiebel Jus / Gemüse der Saison / Kartoffelrösti € 33

Aus dem Wasser

Zander Filet vom Grill

Mandel Schaum / Spitzkohl / Kartoffelschnee € 26

Lachs Tranche vom Grill

aufgeschäumte Senf Sauce / Blattspinat / Schwenkkartoffeln € 28



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Hauptgerichte

Kröpke Burger

Preiselbeeren & Jus-Mayo / Bacon / Käse / Tomate / Salat
Gurken Relish / Steakhouse Pommes

- mit Rinder Patty € 19
- mit Rotwild Patty € 20

Schnitzel „Wiener Art“

paniertes Schweineschnitzel
Zitrone / Nülle's Bratis / Beilagen Salat
nach Wahl mit:

- Pilzrahmsauce oder Preiselbeeren € 26

Rotwild Ragout „nach Art des Hauses“

Wilde Preiselbeersauce / Gemüse der Saison
hausgemachte Dinkelspätzle € 28

Tafelspitz

Meerrettichsauce / Wurzelgemüse / Bouillonkartoffeln € 29

Rib-Eye Steak 300gr

Pommes / Salatbeilage

nach Wahl mit:

- Pfeffersauce oder Kräuterbutter € 38



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Vegetarische & Vegane Hauptgerichte

Pasta

Arrabiata Sauce / Ratatouille Gemüse € 18

Gnocchi

Tomatensauce / Rucola / Parmesan € 19

„Chef's Curry“

Kokosmilch / buntes Gemüse / Kichererbsen / Reis € 20



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Pizza, Pinsa & Co

Margaritha

Tomatensauce / Mozzarella

€ 12,50

Pinsa „à la Flammkuchen“

Crème fraîche / Speck / Gratinkäse

€ 14

Salami

Tomatensauce / Mozzarella / Salami

€ 12,50

Pinsa „Kröpke“

Crème fraîche / Champignons

Gratinkäse / Heide Schinken

Kräuter Topping

€ 16

Unsere Weinempfehlungen zur Pizza & Pinsa:

Gelber Muskateller, feinherb	0,2 l	10,90
Weingut Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	Fl. 0,75 l	30,90
Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	11,90
Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland	Fl. 0,75 l	31,90
Wild Rose, trocken	0,2 l	9,90
Weingut Hirsch, Württemberg	Fl. 0,75 l	28,90

Weitere Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Süße Leckereien

Crème Brûlée

Schokoladeneis / süße Krümel / Beeren Grütze € 13

Brownies

Vanille Eis / süße Krümel € 14

Käse Auswahl vom Siemer's Hof

3 verschiedene Sorten / Preiselbeeren € 16

Unsere Eis Sorten

Milchspeiseeis

Schokolade / Vanille / Erdbeer

Stracciatella / Haselnuss Kugel / € 3

Sorbets

Zitrone / Passionsfrucht Kugel / € 3

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Aperitif

Martini		
Fiero, Bianco, Extra Dry	5 cl	4,90
Sherry		
Fino, Medium Dry, Medium Sweet	5 cl	3,90
Campari Soda		7,90
Campari Orange		7,90
Hugo		9,00
Lillet Wildberry		9,00
Lillet Peach		9,00
Martini Fiero / Tonic		9,00
Martini Bianco / Pomegranate		9,00
Aperol Spritz		9,00
Prosecco	0,1 l	5,90
Sekt	0,1 l	5,90
Champagner	0,1 l	14,00
Apfel Secco alkoholfrei	0,1 l	5,90
Sekt alkoholfrei	0,1 l	4,90



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 Industriedenkmälern 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 Pilsner vom Fass

0,3 l 4,00

0,5 l 5,90

Landskron Hefeweizen naturtrüb vom Fass

0,5 l 5,90

Landskron Bernstein aus der Flasche

0,5 l 5,90

Landskron Kellerbier aus der Flasche

0,5 l 5,90



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	3,90
	0,4 l	4,90

Schweppes

Bitter Lemon, Indian Tonic Water, Pomegranate	0,3 l	3,90
Ginger Ale, Wild Berry, White Peach	0,4 l	4,90

Vita Malz	0,33 l	4,00
Pils alkoholfrei	0,33 l	4,00
Radler alkoholfrei	0,33 l	4,00
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50 l	5,90

Säfte & Nektare

Apfel, Banane, Johannisbeere, Kirsche, Multivitamin

Maracuja, Orange, Rhabarber	0,3 l	4,50
	0,4 l	5,50

Rauch Bio Schorle	0,33 l	4,50
-------------------	--------	------

Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber