



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 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
★ ★ ★ ★ S
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.

Aus Bad Fallingbostel von **Christopher Bartsch** „Kochgeschwister“ bekommen wir regionalen Senf.



Hotel Heide Kröpke
★ ★ ★ ★ S
Wellness in der Lüneburger Heide

Vorgeruss

Blattsalat der Saison ✓

eingelegte Waldpilze / Sprossen / Kresse

klein: 11,50

groß: 16,50

nach Wahl mit:

Röstkürbis & Schafsmilchkäse

+ 7,50

Rauch Roastbeef

+ 8,50

hausgebeiztem Lachs

+ 9,50

Wildfleisch Tonnato

Preiselbeeren / Gewürz Kürbis / Brot Chip

14,50

„Himmel & Erde“

Steinbutt vom Grill / Blutwurst / Apfelkompott

18,50

Suppen

Milde Knoblauch-Kartoffel Schaumsuppe ✓

Garnelen / dicke Bohnen / Tomate

10,00

Mango-Kürbis Suppe ✓

Kerne / Öl / Ingwer Streusel

10,00



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Hauptgerichte

Pasta ✓

Pistou / Schafskäse / Rohkost Topping 21,00

Lachs vom Grill

Curry / „Ganzer Otto & Scharfer Hermann“ Sauce
lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat 27,00

„Heide Surf´n´Turf“

Rotwild Steak / Garnelen / „süßer Dieter“ Sauce
Gemüse der Saison / Macaire Kartoffeln 34,00

Typisch aus der Heide

Heidschnucken Schmorwürfel

Wacholder-Vanille Rahmsauce / Pfannengemüse / Buchweizennudeln 29,00



Hotel Heide Kröpke
★ ★ ★ ★ S
Wellness in der Lüneburger Heide

Süße Leckereien

| | |
|--|-------|
| Buchweizentorte mal anders | |
| Heidegeist Granité / Vanille Crème / Zwetschgen Röster | 9,50 |
| Crème Brûlée | |
| Obstragout der Saison / Baiser / Schokoladen Eis | 9,50 |
| Käse Auswahl vom „Siemer´s Hof“ | |
| Früchte Brot / Butter / Chutney | 13,50 |

Kaffee

| | |
|---|------|
| Espresso | 3,20 |
| Doppelter Espresso | 4,80 |
| Cafe Creme, Tasse entkoffeinierter Kaffee | 3,70 |
| Cappuccino | 4,80 |
| Milchkaffee | 4,80 |
| Latte Macchiato | 4,80 |
| Tasse heiße Schokolade | 4,50 |

Tee

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Verschiedene erlesene Teesorten* | Glas 3,90 |
| | Kännchen 5,50 |

* Darjeeling / Earl Grey / Assam

* Pfefferminze / Roiboos / Früchte / Kräutergarten



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Unsere Burger Empfehlung

Falafel Burger

Brioche Buns / Guacamole / vegane Curry Mayo / Kräutersalat
Gurken Relish / Tomate / French Fries 19,00

Rind Burger

Brioche Bun / Preiselbeer & Jus-Mayo / Bacon / Cheddar
Gurken Relish / Tomate / French Fries 23,00

Wildfleisch Burger

Brioche Bun / Preiselbeer & Jus-Mayo / Bacon / Cheddar
Gurken Relish / Tomate / French Fries 23,00

Schnitzel a la Kröpke

Schnitzel „Wiener Art“

2 panierte Schnitzel vom Schwein
Zitrone / Preiselbeeren / Pilze in Kräuterrahm Sauce
Nülle´s Bratis / Beilagen Salat 28,00



Hotel Heide Kröpke

★ ★ ★ ★ S

Wellness in der Lüneburger Heide

Aperitif

| | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| Martini | | |
| <i>Rosso, Bianco, Extra Dry</i> | 5 cl | 5,00 |
| Sherry Sandemann | | |
| <i>Fino, Dry, Sweet</i> | 5 cl | 4,50 |
| Campari Soda | | 8,50 |
| Campari Orange | | 8,50 |
| Aperol Spritz | | 8,50 |
| Hugo | | 8,50 |
| Gin Chilla Spritz | | 8,50 |
| Lillet Wildberry | | 9,50 |
| Prosecco | 0,1 l | 6,50 |
| Sekt | 0,1 l | 6,50 |
| Champagner | 0,1 l | 14,00 |



Hotel Heide Kröpke
★ ★ ★ ★ S
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 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

| | | |
|--|--------|------|
| San Pellegrino (Classic) | 0,25 l | 3,50 |
| Acqua Panna (Still) | 0,25 l | 3,50 |
| San Pellegrino / Acqua Panna (Classic/Still) | 0,75 l | 7,50 |
| 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, Soda | 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, Traube rot, Rhabarber | 0,3 l | 4,00 |
| | 0,4 l | 4,80 |