

*Der Vielfalt sind  
kaum Grenzen gesetzt*

Sie sind in Eile? Ihr Genuss muss deshalb nicht auf der Strecke bleiben. Für den Hunger zwischendurch oder unterwegs ist unser Angebot an frisch belegten Brötchen bestens geeignet. Standardbrötchen wie Käse-Ei oder Schinken-Gurke-Tomate sind unser täglich Brot.



Sollte es aber etwas Besonderes sein, kommen Individualisten bei uns voll auf ihre Kosten: Alle ofenfrischen Brötchen belegen wir selbstverständlich gerne nach Ihrem persönlichen Wunsch.

*Vegan?*



Sie sind Veganer oder Vegetarier - kein Problem. Probieren Sie eines unserer 21 veganen Brötchen mit unseren unwiderstehlichen, veganen Brötchenaufstrichen - verfeinert mit frischen Blattsalaten und knackigem Gemüse in Scheiben, beispielsweise Tomaten, Gurken oder Möhren. Diese bieten eine gute Grundlage und sorgen für Biss und Vitamine zugleich.

# Brötchen

*„Ein Brötchen ist mehr  
als die Summe seiner  
Krümel.“*



GenussMeister

**KRECHEL**

Bäckerei · Konditorei · Café



GenussMeister

**KRECHEL**

Bäckerei · Konditorei · Café

# BRÖTCHEN Vielfalt



**Baguettebrötchen**  
Weizenbrötchen mit locker geporter Krume und knackiger Kruste.



**Brötchen rund**  
weich gebackenes Weizenbrötchen.



**Ciabattabrötchen**  
lockeres, mediterranes Weizenbrötchen mit Olivenöl.



**Croissant**  
buttriges Plundergebäck nach französischer Art.



**Dinkelstange**  
nussiger Dinkel-Geschmack aus 100% Dinkelvollkornmehl.



**Mohnbrötchen**  
knackiges Weizenbrötchen mit viel Mohn.



**Schmandstange**  
herzhaftes Laugengebäck mit Schmand, Salami, Schinken und Käse.



**Sesambrötchen**  
knackiges Weizenbrötchen mit viel Sesam.



**Fitnessbrötchen**  
mit Kürbiskernen, Karottenstreifen und Sojaschrot.



**Fitty**  
dreieckiges Mischbrötchen mit Leinsamen, Lupinen u. Weizenkeimen.



**Fladen**  
fein geportet Roggenbrötchen mit Sauerteig. Bestreut mit Roggenschrot.



**Frühlingsbrötchen**  
Mehrkornbrötchen bestreut mit Sonnenbl.kernen, Sesam, Leinsamen und Haferflocken.



**Hörnchen**  
lockerer Hefeteig mit Milch, Ei und Butter.



**Roggenbrötchen**  
kross gebackenes Roggenbrötchen mit dunkler Krume.



**Schokobrötchen**  
lockerer Hefeteig aus Milch, Ei und Butter mit süßen Schokostückchen.



**Spitzbrötchen**  
sanft bekömmliches Weizenbrötchen, knusprig gebacken.



**Hunsrücker**  
mit Koriander, Mohn, Haferflocken und Sonnenblumenkernen.



**Käsebrötchen**  
knackiges Weizenbrötchen mit Gouda überbacken.



**Käselaugenstange**  
leicht salziges Laugengebäck mit Gouda überbacken.



**Knusperstange**  
mit Schinkenwürfel, Röstzwiebeln, schwarzem Pfeffer und Gouda überbacken.



**Laugenzweil**  
rustikales, leicht salziges Laugengebäck.



**Rosinenbrötchen**  
lockerer Hefeteig aus Milch, Ei und Butter, mit Sultaninen.



**Schokocroissant**  
Croissant mit Nougatfüllung und Schokoladenüberzug.



**Zwiebelbrötchen**  
hell gebackenes Roggenbrötchen mit Röstzwiebeln.



**Laugenbrötchen**  
rustikales, leicht salziges Laugengebäck.



**Laugenecke**  
blättriges, leicht salziges Laugengebäck.



**Laugenstange**  
rustikales, leicht salziges Laugengebäck.



**Malzcroissant**  
Plundergebäck mit Malz, Maisgrieß und Haferflocken.



**Mäuschen**  
lockerer Hefeteig in Mäuschenform.



**Schinkencroissant**  
Croissant gefüllt mit gekochtem Schinken.



**Schößchen**  
dunkel gebackener Doppelweck.



Vegetarisch



Vegan



Vollkorn



GenussMeister

**KRECHEL**

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen

Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baekerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de



GenussMeister

**KRECHEL**

Bäckerei · Konditorei · Café

Rhein-Mosel-Str 58 · 56281 Emmelshausen

Tel. 06747/8560 · Fax. 06747/8073

www.baekerei-krechel-cafe.de · Cafe-Krechel@t-online.de