

*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 geportter Krume und knackiger Kruste.



Fitnessbrötchen
mit Kürbiskernen, Karottenstreifen und Sojaschrot.



Hunsrücker
mit Koriander, Mohn, Haferflocken und Sonnenblumenkernen.



Laugenbrötchen
rustikales, leicht salziges Laugengebäck.



Brötchen rund
weich gebackenes Weizenbrötchen.



Fitty
dreieckiges Mischbrötchen mit Leinsamen, Lupinen u. Weizenkeimen.



Käsebrötchen
knackiges Weizenbrötchen mit Gouda überbacken.



Laugenecke
blättriges, leicht salziges Laugengebäck.



Ciabattabrötchen
lockeres, mediterranes Weizenbrötchen mit Olivenöl.



Fladen
fein geportes Roggenbrötchen mit Sauerteig. Bestreut mit Roggenschrot.



Käselaugenstange
leicht salziges Laugengebäck mit Gouda überbacken.



Laugenstange
rustikales, leicht salziges Laugengebäck.



Croissant
buttriges Plundergebäck nach französischer Art.



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



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



Malzcroissant
Plundergebäck mit Malz, Maisgrieß und Haferflocken.



Dinkelstange
nussiger Dinkel-Geschmack aus 100% Dinkelvollkornmehl.



Hörnchen
lockerer Hefeteig mit Milch, Ei und Butter.



Laugenbrezel
rustikales, leicht salziges Laugengebäck.



Mäuschen
lockerer Hefeteig in Mäuschenform.



Mohnbrötchen
knackiges Weizenbrötchen mit viel Mohn.



Roggenbrötchen
kross gebackenes Roggenbrötchen mit dunkler Krume.



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



Schinkencroissant
Croissant gefüllt mit gekochtem Schinken.



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



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



Schokocroissant
Croissant mit Nougatfüllung und Schokoladenüberzug.



Schößchen
dunkel gebackener Doppelweck.



Sesambrötchen
knackiges Weizenbrötchen mit viel Sesam.



Spitzbrötchen
sanft bekömmliches Weizenbrötchen, knusprig gebacken.



Zwiebelbrötchen
hell gebackenes Roggenbrötchen mit Röstzwiebeln.



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