



## GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

### Wasser

Mintrops Tafelwasser	1,0l	€ 4,90
Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.		
Apollinaris selection	0,7l	€ 6,60
San Pellegrino	0,75l	€ 6,80

### Aperitif

Campari		
...on the rocks	5cl	€ 4,50
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola	0,2l	€ 6,50
Sasse Münsterländer	0,2l	€ 7,50
Belsazar Vermouth	0,2l	€ 7,50
Gin Tonic	0,2l	
... Bombay Sapphire	0,2l	€ 6,50
... Monkey47	0,2l	€ 12,00

### Sekt

Chardonnay Sekt, brut	0,1l	€ 4,90
Hausmarke mm Hotels	0,75l	€ 24,00
Rüdesheim, Rhein		

### Champagner

Lenoble	0,1l	€ 10,50
Champagner Brut Cuvée Intense	0,75l	€ 62,00

### Bier

Stauder Pils vom Fass	0,2l	€ 2,20
	0,3l	€ 3,00
Stauder Pils alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Erdinger Weißbier (hell/dunkel)	0,5l	€ 4,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,50
Diebels Alt	0,33l	€ 3,00



## Offene Weine

Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller.

*A votre santé*

<b>2015er</b>	Sauvignon Blanc	0,1l	€ 3,50
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	0,25l	€ 8,40
<b>2015er</b>	Silvaner	0,1l	€ 3,80
	Qualitätswein aus Franken, trocken Castell- Castell	0,25l	€ 9,10
<b>2014er</b>	Trollinger	0,1l	€ 3,80
	Qualitätswein, trocken Weingüter des Grafen Neippberg	0,25l	€ 9,10
<b>2014er</b>	Rotwein, Metropole Ruhr	0,1l	€ 4,30
	80% Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken Weingut Daniel	0,25l	€ 10,20

Weitere Weine bieten wir Ihnen gerne flaschenweise aus unserer großen Weinkarte an.



## UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

Gefülltes Brickteig Säckchen mit Ziegenfrischkäse  
Und Erdbeerchutney an Wildkräutersalat



Cremesuppe vom Pfifferlingen  
mit Servietten Knödel Croûtons



Knuspriges Stubenküken  
mit Kräuterpüree und gebratenen Pilzen und Sprossen



Frischer Erdbeersalat  
mit Gartenminze an Kokosnuss- Süppchen

als 3-Gang Menü zu € 36,00  
als 4-Gang Menü zu € 44,00

## UNSERE WEINREISE-EMPFEHLUNG

2015er Silvaner  
Qualitätswein aus Franken, trocken  
Castell- Castell

2014er Weißburgunder, Metropole Ruhr  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Meßmer

Weinreise zum Menü zu € 15,50





## SUPPEN

Cremesuppe vom Pfifferlingen mit Servietten Knödel Croûtons	€ 9,00
Kokosnuss- Maiscreme- Suppe mit gebratener Jakobsmuschel und Chiliöl	€ 10,50

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Gefülltes Brickteig Säckchen mit Ziegenfrischkäse und Erdbeerchutney an Wildkräutersalat	€ 9,50
Rinderfilet Carpaccio mit Pfifferlings- Vinaigrette dazu Speck Marmelade und Rucola aus den eigenen Garten	€ 10,50
Gebratener Servietten Knödel mit Pfifferlings Ragout und Speck Chip	€ 10,00
Hausgebeizter Lachs mit einer Chili- Limetten- Vinaigrette in Panko gebackene Austerpilze und Ingwer- Mayonnaise	€ 13,50
Pfifferling und Ziegenkäse Quiche mit Kirschtomaten Salsa	€ 9,50

## VEGANE GERICHTE

 Vollkorn Linguine an buntem Spargel mit - Soja- Ragout und Kirschtomaten	€ 17,00
 In Tempura gebackener Seidentofu mit Kokos- Curry- Sud und buntem Gemüse	€ 18,00



## DIE HAUPTGÄNGE

Gebratener Servietten Knödel mit Pfifferlings Ragout und Speck Chip	€ 17,00
Knuspriges Stubenküken mit Kräuterpüree und gebratenen Pilzen und Sprossen	€ 26,00
Medaillon vom Rinderfilet mit Pfifferlingskruste an Portwein- Schalotten dazu Kartoffelkuchen	€ 33,00
Matjes Hausfrauen Art mit Bratkartoffel dazu Gurkensalat	€ 15,50
Rosa gebratene Kalbsleber mit Kräuter- Venere- Reis-Risotto und gebratener Brokkoli	€ 25,00

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN & BEILAGEN

Unser Serviceteam nennt Ihnen gerne unsere Fisch- und Fleisch-Empfehlung des Tages.  
Sie wählen zwei Zugaben aus unseren Beilagen aus:

- Cremiges Kartoffelpüree
- Gebackene Kräuterpolenta
- Venere- Reis- Risotto
- Tomaten-Tagliatelle
  
- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Brokkoli mit Mandeln
- Buntes Sommergemüse
- Gartenfrische Blattsalate mit Limetten-Vinaigrette



## UNSERE KLASSIKER IM

Himmel und Erde Blutwurst   Apfelspalten   Kartoffelpüree   Röstzwiebeln	€ 19,00
Rumpsteak „Strindberg“ Senfkruste   Bratkartoffeln   Speckbohnen   Rotweinsauce	€ 27,00

## DESSERT

Frischer Erdbeersalat mit Gartenminze an Kokosnuss- Süppchen und Ananassorbet	€ 9,00
Amarula Tiramisu an Limettenmoos mit Schokoladen- Erdnuss- Erde	€ 9,50
Erdbeer- Milch- Schnitte mit Zitronencreme an Minz- Crumble und Vanille Espuma	€ 9,50
Taleggio- Crostini mit Walnusspesto	€ 9,50

## DIGESTIFE DER EDELBRENNEREI HAAS

Obstler	2cl	€ 4,90
Tonkabohnen-Geist	2cl	€ 5,50
Haselnuss-Geist	2cl	€ 6,90



## KULINARISCHER KALENDER

Kennen Sie schon unsere **Kruppsteine**?

Feine, knusprige Nougat -Pralinen in Valrhona -Kakao eingehüllt. Als Erinnerung oder zum Verschenken.

50g

€ 4,50

100g

€ 8,00

150g

€ 12,50

### MINTROPS.KOCHSCHULE

*„Es gibt nur ein Vergnügen,  
das größer ist als die Freude, gut zu essen:  
Das Vergnügen, gut zu kochen!“ (Günter Grass)*

Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise!

[www.mintrops-kochschule.de](http://www.mintrops-kochschule.de)



### MINTROPS.GUTSCHEINE

*Für jeden Anlass und jeden Betrag.*

*Schön verpackt zum Verschenken für die Liebsten!*

Unser Serviceteam ist Ihnen gerne behilflich oder sie schauen später mal in unseren Gutscheinshop!



### ESSEN VERWÖHNT 2017 – GOURMETMEILE

*Die Königin unter den Gourmetmeilen!*

Vom 28.06. bis 02.07.2017 Können Sie das MUMM auf der Gourmetmeile in der Essener Innenstadt besuchen.



### MINTROPS.GOURMET-EVENTS

*Das Beste vom Besten ohne Schnickschnack!*

Food- und Winetasting auf höchstem Niveau.  
Begleitet durch den international bekannten Oenologen Roland Birr.

Tickets erhalten Sie an unserer Rezeption oder online unter <http://www.mintrops-kochschule.de>

