



## GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

### Wasser

Mintrops Tafelwasser	1,0l	€ 4,90
Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entstickend 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>2016er</b>	Schloß Marienlay	0,1l	€ 3,50
	Riesling, Kabinett, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	0,25l	€ 8,40
<b>2015er</b>	Primitivo	0,1l	€ 4,80
	IGP, trocken, Italien Weingut Cignomoro	0,25l	€ 11,60
<b>2014er</b>	Ruber Spätburgunder	0,1l	€ 4,50
	Qualitätswein, trocken Weingut Nelles	0,25l	€ 10,90

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



## HERBSTMENÜ

Räucherfisch und Garnelenterrine  
mit Zitronenschmand und Wildkräutersalat



Getrüffeltes Schwarzwurzel- Creme- Süsschen  
mit Blätterteighaube



Pochiertes Skrei- Filet „Rheinische Art“  
mit Weißweinschaum  
und confierten Kartoffeln



„Herren Creme“  
mit Valrohna Schokolade und Kirschelee

Genießen Sie das Drei- Gang- Menü zum Preis von 39€ exklusive der Weinreise  
Genießen Sie das Vier- Gang- Menü zum Preis von 49€ exklusive der Weinreise

## WEINREISE ZUM HERBSTMENÜ

Zur            Weißburgunder „RK“  
Vorspeise    Qualitätswein, trocken  
0,1l         Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

Zum            Primitivo  
Hauptgang   IGP, trocken, Italien  
0,2l         Weingut Cignomoro

Genießen Sie die Weinreise zum Menü zu € 12,50






## SUPPEN

Cremesuppe von Lauch und Raclettekäse mit Bündner- Fleisch und Kresse	€ 8,50
Waldpilzessenz mit Madeira und eigenem Wan Tan	€ 8,50

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Gebackener Hirtenkäse mit roter Zwiebelmarmelade auf geschmorten Balsamico- Karotten und gerösteten Sonnenblumenkernen	€ 10,00
Bunte Gartensalate mit gerösteter Blutwurst, confierten Apfelspalten und eingelegtem Frühlingslauch	€ 11,00
Hausgebeizter Chili- Lachs mit Rucola und Mangosalat auf Rote Beete Carpaccio mit süß- saurer Vinaigrette	€ 11,00
Gänseleberterrine mit Gewürzsauerrahm und Brioche	€ 11,50

## VEGANE GERICHTE

 Gelbes Curry mit buntem Gemüse dazu Reismudeln	€ 15,50
 Gebackene Fajitas mit Avocado-creme und würziger Tofu- Gemüse- Füllung	€ 16,50
 Cremiges Pilz- Risotto mit Orangen- Chicorée und Manchegokäse	€ 17,50



## DIE HAUPTGÄNGE

Im roten Portwein gegartes Maishähnchen mit Pilzstrudel, in Butter confierten Kartoffeln und Lauchpüree	€ 24,50
Surf and Turf vom Rinderfilet mit Riesengarnele, Getrüffeltem Risotto, gebratenem grünen Spargel und Rotweinreduktion	€ 26,50
Sous Vide gegarter Hirschrücken mit Moosbeeren- Jus, geröstetem Rosenkohl Kartoffelkuchen und Vanillebirne	€ 27,50
Rosa gebratenes Lammkarree mit Feigensenf- Kruste an Orangen- Chicorée und Ziegenkäse- dazu Kartoffelcreme	€ 28,00

## 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
- Kleine Kartoffeln
- Risotto
- Tomaten-Tagliatelle
  
- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Brokkoli
- Geschmorter grüner Spargel
- Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



## UNSERE KLASSIKER IM

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

## DESSERT

„Armer Ritter“ Apfel- Birnen- Kompott mit Rum- Rosinen- Eis	€ 9,50
Ingwer- Zitronengras- Panna Cotta auf Ananas Carpaccio und Kokosnusscreme	€ 9,50
Zweierlei Schokoladentarte mit Blutorangen- Sorbet	€ 10,50
Getrüffelter Brie mit Feigensenf	€ 10,00

## 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!



### RUHRPOTT LOVERS

*Valentinstag im Mintrops Stadt Hotel*

Überraschen Sie Ihren Schatz an Valentinstag doch mit einer himmlischen Einladung zum Essen.

Lassen Sie sich nach einem prickelnden Begrüßungsdrink

Von unserem Küchenteam mit einem exklusiven

4- Gang- Menü verwöhnen.

50,00 EUR pro Person ohne Weinreise

63,50 EUR pro Person mit korrespondierender Weinreise