



## 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
Rinquinquin	0,2l	€ 7,50
Gin Tonic		
... 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.



## FRÜHLINGSERWACHEN

In Orange gebeizte Lachsforelle mit Fenchelmousse,  
Haselnusscreme und Rote Beete Blätter



Bärlauch- Schaumsuppe  
mit Blutwurst- Crostini



Geschmorte Lamm- Bulette mit Ziegenkäse,  
Rosmarinsauce, Bohnenpüree  
und gratinierten Kartoffeln



Rhabarber- Küchlein  
mit Waldmeistercreme und Joghurt

Genießen Sie das Drei- Gang – Menü zu € 39,00

Genießen Sie das Vier- Gang – Menü zu € 48,00

## WEINEMPFEHLUNG ZUM FRÜHLINGSERWACHEN

Zur Sommerpalais  
Vorspeise Kabinett, feinherb  
0,1l Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

Zum Primitivo  
Hauptgang Apulien, IGP  
0,2l Pepe Nero

Genießen Sie die Weinreise zum Menü zu € 15,50









## SUPPEN

Bärlauch- Schaumsuppe mit Blutwurst- Crostini	€ 9,50
Essenz von Frühlingsgemüse mit Süßkartoffel- Kokosnuss- Wolken	€ 8,50

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

In Orange gebeizte Lachsforelle mit Fenchelmousse, Haselnusscreme und Rote Beete Blätter	€ 13,00
Carpaccio vom Black Angus Rind mit Zwiebel- Speckmarmelade dazu Rucola aus eigenem Anbau und Pecorino	€ 13,00
Feldsalat aus eigenem Anbau mit Himbeer- Vinaigrette dazu Wildschweinschinken und Walnusscrunch	€ 12,00
 Marinierte Soja- Panna- Cotta mit Zuckerschoten, Mango, Cashewkerne und schwarzer Knoblauchcreme	€ 13,00

## VEGANE GERICHTE

 Malaysisches Curry mit Erdnuss, Kartoffel und Kichererbsen mit Papadam	€ 15,50
 Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel auf Paprika- Fenchel- Ragout und Spinat- Zitronen- Sauce	€ 16,50
 Cremiges Pilz- Risotto mit Bärlauchpesto und Honig- Tomaten	€ 17,50



## DIE HAUPTGÄNGE

Argentinisches Rinderhüftsteak (300gr.) mit Café de Paris Marinade, Cognac- Pfeffersauce, gegrilltem grünen Spargel und hausgemachten Pommes Frites	€ 28,50
„Zweierlei von der Barbarie Entenkeule“ Cremiges Ragout mit Kohlraben und Gartenkresse aus eigenem Anbau unter Blätterteighaube, sowie zart geschmorte Entenkeule mit einem Orangen- Fenchel- Salat	€ 24,50
Geschmorte Lamm- Bulette mit Ziegenkäse, Rosmarinsauce, Bohnenpüree und gratinierten Kartoffeln	€ 25,50
Roulade vom Spanferkelbäckchen mit Malzbierjus, geschmorten Radieschen und hausgemachte Kraut- Schupfnudeln	€ 26,50

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



## UNSERE KLASSIKER IM **m**

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

## DESSERT

Rhabarber- Kuchlein mit Waldmeistercreme und Joghurt	€ 10,50
„Bircher Müsli“ Haferflocken- Kuchlein, Joghurtmousse und grünes Apfeleis	€ 9,50
Karamell- Brownie mit Haselnussgel, Kaffeeis und marinierten Pfirsichen	€ 9,50
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 Gutscheishop!



### GOURMET EVENT

*Die legendäre „Hummer Nummer“*

Die legendäre „Hummer Nummer“- eine Veranstaltung der besonderen Art: eigentlich eine „Wein- und Meeresfrüchteorgie“. Entdecken Sie während dieser Veranstaltung spielerisch 7 verschiedene Spitzenweine in Kombination mit den unterschiedlichsten Meeresbewohnern.

09. Mai 2018 um 19:00 Uhr

89,00 EUR pro Person inkl. aller Speisen, Weine, Empfangsgetränk, Wasser und Espresso.

