



## AUTHENTISCH, KREATIV UND ZUM WOHLFÜHLEN

Wir lieben die Küche unserer Heimat und Gerichte aus fernen Ländern. Für unsere Kreationen verwenden wir erstklassige Zutaten aus saisonalem und regionalem Anbau sowie Fleisch und Fisch aus ausgesuchten Zuchtbetrieben.

Unsere Kartoffeln baut das Team Kornkammer für uns an, ein zertifizierter Bioland-Betrieb. Wir haben eigene Bienen, die betreut von Imker Norbert Mering, fleißig für unseren hauseigenen Honig sammeln.

Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Salate, Gemüse und Kräuter wachsen in unserem Hotelgarten ohne Einsatz von Chemie. Wir sind Mitglied bei Bioland und von einer Kontrollstelle für ökologisch erzeugte Lebensmittel geprüft.

Wir verarbeiten die Zutaten mit aller Sorgfalt und servieren sie Ihnen mit größter Aufmerksamkeit. Die frische, tägliche Ernte findet in unseren Speisen ihre Erfüllung.

Fühlen Sie sich wohl und lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Mintrop  
und unser Küchenteam um Stephan Kneucker



Eine Auflistung unserer Allergene/Zusatzstoff erhalten Sie gerne durch unser Serviceteam.



## GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

### Wasser

Mintrops Tafelwasser	0,75l	6,20 €
Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.	0,25l	2,60 €

Schloss Quelle feine Perle	0,75l	8,20 €
	0,25l	3,10 €

### Aperitif

DÉJÀ-VU Tonic	0,2l	9,00 €
Deja- Vu, Mediterranean Tonic Water, Grapefruit, Rosmarin		

Lillet Buck	0,2l	9,00 €
Lillet, Schweppes Ginger Ale, Limette		

Negroni	0,1l	9,00 €
Campari, Gin, Wermut		

### Champagner & Sekt

Lenoble	0,375	42,00 €
Champagner Brut Reserve		

Sekt	0,1 l	4,90 €
Chardonnay, Brut, Hausmarke		



## UNSERE OFFENEN MONATSWEINE

Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller. Unser Motto ist Klasse statt Masse, daher ist der Vorrat der Monatsweine begrenzt.  
A votre santé

2021	<b>Grauer Burgunder</b> Landwein, trocken WeingutPrinz Salm	0,1l 5,60 €	0,25l 13,30 €
2021	<b>Mintrops Riesling „pott white“</b> Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Mosel	4,30 €	10,20 €
2019	<b>Mintrops Spätburgunder "pott red"</b> Hausmarke, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Pfalz	4,70 €	11,20 €
2020	<b>Ganacha</b> Zesto, DO Madrid Bodegas Vinos Jeromin	4,70 €	11,20 €

Weitere Weine bieten wir flaschenweise aus unserer großen Karte an.

## RESTAURANTKARUSSELL

Erleben Sie ein Fest für alle Sinne!  
Zu jedem Gang erhalten Sie begleitend ein  
Glas Wein 0,1 l oder ein Stauder Pils 0,2 l.

**Dry- Aged Beef Tatar**  
Avocado | Passionsfrucht  
Macadamia | Papaya



**Blumenkohlsüppchen**  
Steinbuttnocke | Vadouvan | grüner Apfel



**Kalbsbacke 48/62**  
Lakritz | FORVM Balsamico | Steckrübe | Graupen

oder

**Skrei „Stroganow“**  
Rote Bete | Sauerrahm | Gewürzgurke  
Kartoffel | Senfkaviar



**Karamellierte Mousse von der Valrhona Ivoire 35%**  
Himbeere | Hafer | Estragon



4- Gang inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils  
zu 76,00 EUR pro Person

oder auch gerne als 5-Gang Menü  
inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils zu 95,00 € pro Person



## AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffel- Lauch Schaumsüppchen (vegan) geräucherte Croutons   Cashewcreme	14 €
Japanische Geflügel- Bouillon Shitake Gyoza   Misomayo Katsuobushi   Reiscreme	15 €

## VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

Ochsenschwanzrilette Frenchtoast   marinierte Rübchen Portweinmayo   Bio- Speck	19 €
Tellersülze vom Hering aus Spitzbergen Kartoffelvinaigrette   Dill BIO- Ei   Gurkenrelish	18 €
Bööcher Ziegenkäse (vegetarisch) Ziegenfrischkäse mit Brennesel und Knoblauch Pumpnickelerde   Moosponge Pilzasche   Rote Bete Blätter	16 €
„M´s Salatbowl“ (vegetarisch) Bunte Salate   gepickelte Radieschen Hüttenkäse   Quinoa	13 €
Spitzkohlroulade (vegan) Sauerkrautsaft   Linsenpüree Schalotte   Kartoffelschaum	15 €

## VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

Kastaniengnocchi (vegan) Erbsencreme   Minze Zitrone   Karottenchutney	27 €
Steinpilzknödel (vegetarisch) Lauchjus   Haselnusspesto Winterportulak süß & sauer fermentierte Buchenpilze	29 €



## ZUR HAUPTSPEISE

Lammrücken mit Schwarzkümmelkruste  
Sumach | Granatapfel | Datteljus  
Linsenragout | Auberginenpüree 38 €

US Tafespitz G.O.P.  
Meerrettichcreme | Wurzelgemüse  
Senfrüchte | Petersilienpüree | Kartoffelchips 36 €

US Greater Omaha Nebraska Angus stammt ausschließlich aus Nebraska in den USA. Es wird darauf geachtet, dass die Tiere 8 Monate auf der Weide gehalten werden und anschließend 150 Tage mit Mais gemästet werden. Die Farmen befinden sich alle in der Nähe des Schlachthofes, um lange und beschwerliche Transportwege zu vermeiden. Die Greater Omaha Packers Company (GOP) genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern. Firmensitz ist Omaha in Nebraska. Selbstbewußt und stolz stehen die Packers seit 1920 für höchste Fleischqualität ein.

Roulade von der Label Rouge Maishähnchenbrust  
Morchel | Haselnussschaum  
Polenta mit Trüffel | Blumenkohl 33 €

Geangelter Loup de Mer  
Dashi beurre blanc | Okonomiyaki  
Tomatensalsa mit Yuzu 34 €

## UNSER KLASSIKER IM

Himmel & Äd  
Bio- Blutwurst von der Metzgerei Buchhardt  
Bio- Kartoffeln vom Team Kornkammer  
Kartoffel- Blutwurst- Schnitte | Röstzwiebeln  
Apfelkompott | Malzbierjus 28 €

Unsere Blutwurst beziehen wir von der Essener Traditions-BIO Metzgerei „Burchhardt“. Kartoffeln beziehen wir von unseren eigenen Feldern, ebenso in BIO- Qualität.

Königsberger Klopse  
Kalbshackbällchen | polnische Butter  
Rote Bete- Salat | Kartoffelpüree | Kräuteröl 20,24 €

Genießen Sie 2024 unseren kulinarischen Star zum Sonderpreis von nur 20,24 €! Auch wir kommen Dank Inflation und MwSt. Erhöhung nicht herum unsere Preise anzupassen. Umso mehr freuen wir uns, Ihnen in diesem Jahr regelmäßig eines unserer Lieblingsgerichte zu einem attraktiven Preis anbieten zu können. Ein exquisites Angebot, das Ihren Gaumen verwöhnt, ohne Ihr Budget zu belasten.



## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

### „Italian Stallion“

Mascaronemousse | luftiger Biskuit  
Valrhona Kakaoeis | Kaffeeschaum | Amaretto 16 €

### “Asian Pavlova“

Kokosparfait | Sesamcreme  
Karamallisierte Chili | Kaffirlimette 15 €

### “Tarte tatin á l’oignon“

Brie de Meaux | Knusperzwiebel  
Birne | Blätterteig 17 €

## ZUM GENIESSEN UND VERSCHENKEN

### Mintrops Kruppsteine

Unsere hausgemachten Pralinen mit Valrhona  
Schön verpackt zum Mitnehmen oder Verschenken.

100 g	9,00 €
150 g	13,00 €



### Mintrops.Kochschule



Braten, schnibbeln, bruscheln, schnacken und auch das Gläschen Wein darf für den genussvollen Koch nicht fehlen... Vom Einsteiger bis zum ausgebufften Hobbykoch findet sich für Sie ein passender Platz in unseren Kochkursen.

Unsere Küchencrew freut sich auf einen gemeinsamen Koch- Abend mit viel Spaß, Gaumenfreuden und einige Tipps und Tricks aus der Profiküche – Schauen Sie uns in die Töpfe: Mintrops.Kochschule am Kleinen Markt, direkt neben Mintrops Stadt Hotel Margarethenhöhe.

Wir freuen uns auch auf Ihren virtuellen Besuch unter [www.mintrops-kochschule.de](http://www.mintrops-kochschule.de)

### MINTROPS.GUTSCHEINE

Schenken Sie Glücksmomente

Sie suchen noch das perfekte Geschenk für Ihre/n Liebsten?

Wie wäre es z.B. mit einem romantischen  
Candlelight – Dinner mit oder ohne Übernachtung?



Einige schöne Vorschläge haben wir bereits für Sie zusammengestellt.  
Einfach den QR Code scannen und stöbern 😊