



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 und Martin Klaufß.

Unsere Allergene/Zusatzstoff Karte reicht Ihnen gerne unser Serviceteam.
Sprechen Sie uns an.



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.		

Schloss Quelle feine Perle	0,75l	6,60
----------------------------	-------	------

Aperitif

Campari

...on the rocks	5cl	4,50
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola	0,2l	6,30

Fizzi Holunder

Holundersirup, Vodka Minze ,Limette	0,2l	7,50
--	------	------

Tropical Cherry

Kirschsaf, Kokosnussmilch Rum,Limetten Schaum	0,2l	7,50
--	------	------

Captain Sour

Spiced Rum, Zitronensaft, Rohrzuckersyrup	0,2l	7,50
---	------	------

Sekt

Chardonnay Sekt, brut

Hausmarke mm Hotels

Rüdesheim, Rhein

0,1l	4,90
------	------

Champagner

Lenoble Champagner

Brut Cuvée Intense

0,1l	10,50
0,75l	62,00

Bier

Stauder Pils vom Fass

0,2l	2,10
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

2017er	Sauvignon Blanc	0,1l	3,70
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,25l	8,80
2017er	Lugana	0,1l	4,50
	Famiglia Olivini, trocken	0,25l	10,90
	Desenzano del Garda, DDOC		
2018er	Primitivo	0,1l	4,00
	IGP, trocken, Italien	0,25l	9,50
	Weingut Cignomoro		
2016er	Ruber Spätburgunder	0,1l	5,10
	Qualitätswein, trocken	0,25l	10,90
	Weingut Nelles		

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



RESTAURANTKARUSSELL

Gebratene Jakobsmuscheln
Petersilienwurzel | Panna Cotta | Yuzu- Emulsion |
Petersilienöl | salziger Nusskrokant

*dazu servieren wir 0,1 | Blanc de Blancs, Qualitätswein,
trocken, Freiherr von Gleichenstein*

Burgaltendorfer Kürbissüppchen
Korianderschaum | Chili- Mais

*dazu servieren wir 0,1 | Rivaner, Qualitätswein, trocken
Castell- Castell*

Pochiertes Kabeljaufilet
Minze | Holzkohle- Senf |
Feines Wurzelgemüse/Rote Bete Ravioli

*dazu servieren wir 0,1 | Rosé „Blaufränkisch- Cabernet-
Sauvignon- Zweigelt“, Weingut Markowitsch*

oder

Praline von der Ochsenbacke
Entenleber- Pralinenfüllung | Trüffelglace |
Selleriemousseline | Kartoffelperlen

*dazu servieren wir 0,1 | Zestos Garnacha
Bodegas Vinos Jeromin, Madrid*

Apfeltartelette
Tonkabohnencreme | geweckter Apfel |
Cidre Rosinen | Eis von der Valhrona Ivoire Schokolade

dazu servieren wir einen Mokka mit Pfiff

Menüpreis 4- Gang inklusive Weinreise oder Stauder Pils 57,00
Menüpreis 5- Gang inklusive Weinreise oder Stauder Pils 57,00

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“






SUPPEN

Orientalische Zucchini-cremesuppe mit Auberginen- Knusperstange und Granatapfel	10,00
Waldpilz-cremesuppe mit eingelegten Kräuterseitlingen und Speckschaum	10,00

VORNE WEG & ZWISCHENDRUCH

In Zitrusfrüchten gebeizte Buttermakrele mit Steinpilzkartoffelküchlein und Kräutercreme	13,00
Gratiniertes Ziegenfrischkäse- Tartelette mit Honig, Haselnüssen und Thymian, an Pflaumenchutney und Feldsalat	12,00
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Tomatenmarmelade, Fetacreme, kandierten Oliven und Basilikummayonnaise	14,00
Rindercarpaccio im Waldwiesen- Kräutermantel, mit gebackenem Kürbis, Manchego und Kürbiskernöl	13,00
Feine Linguine mit gebratenen Garnelen, Spinat und Kirschtomaten in Estragonrahmsauce mit Parmesan	12,00

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

 Buntes Tempura- Garten- Gemüse mit Rote Bete- Chutney, Hummus und Korianderöl	19,00
 Süß- saures Kürbisrisotto mit gerösteten Kernen, mariniertem Feldsalat und heißem Feta	20,00
 Polentaknödel mit Pflaumen und Haselnüssen gefüllt, dazu Waldpilzrahm und Gemüse aus dem Garten	22,00



HAUPTGÄNGE

Schaufelstück vom US Rind „GOP“ 48/60 mit karamellisierten Perlzwiebeln, Rotweinjus, geschwenktem Spinat und getrüffeltem Kartoffelgratin	33,00
Frühlingsrolle von der Bauernente mit Misoschaum, gebratenen Reismudeln und gelbem Thai- Curry- Gemüse	26,00
Sous Vide gegartes Lammkareé mit Aprikosen, Granatapfel, Spinat- Pilzpüree und Gewürzbulgur	27,00
Kotelette vom Thüringer Durocschwein an Pflaumenjus, gebratenen Kräuterseitlingen, Babykarotten und Kräuterkartoffelpüree	26,00

ZUM FANG DES TAGES SUCHEN SIE SICH IHRE ZWEI LIEBLINGSBEILAGEN AUS

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

Cremiges Kartoffelpüree
Fregola Risotto
Getrüffeltes Kartoffelgratin
Hausgemachte Pommes

Spinat- Ragout
Grüner Spargel
Ofen- Tomaten
Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

US- Rumpsteak mit Whiskeyzwiebeln, Tomatensalsa, gebratenem grünem Spargel und hausgemachte Fritten	38,00
„Himmel & Äd“ Blutwurst- Kartoffelschnitte mit geschwenkten Apfelspalten Röstzwiebeln und Jus	25,00

DESSERT

„Pumpkin Pie „ Kürbis- Creme Bruleé mit karamellisierten Kernen, Kürbiskernparfait und Mascarponecreme	10,00
„Süßes Spiegelei“ Aprikosen Panna Cotta mit Joghurt- Zitronen- Süppchen und karamellisiertem Rosmarin	11,00
„Grubengold“ Valrhona Schokoladenriegel mit salziger Erdnuss- Ganache und Yuzu- Praline	11,00
Ziegenfrischkäse- Praline mit Feigensenf	10,00
Mintrops Kruppsteine Unsere hausgemachten Pralinen mit Valrhona Schokolade Schön verpackt zum Mitnehmen oder Verschenken	
50 g	4,50
100 g	8,00
150 g	12,50

DIGESTIFE DER EDELBRENNEREI HAAS

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



KULINARISCHER KALENDER

KAFFEEZEIT IM RESTAURANT „M“

Täglich können Sie von 15:00 bis 18:00 Uhr frischen Kuchen und köstlich, heiße Kaffeespezialitäten im Restaurant M genießen. Das Kuchenangebot wechselt täglich. Wir freuen uns auf Sie!

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!



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

<i>Telefon</i>	<i>0201 / 43860</i>
<i>Email</i>	<i>info@stadt.mm-hotels.de</i>
<i>Internet</i>	<i>www.mintrops-stadthotel.de</i>