



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	0,75l	€ 6,60
San Pellegrino	0,75l	€ 6,80

Aperitif

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

2015er	Sauvignon Blanc	0,1l	€ 3,50
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	0,25l	€ 8,40
2016er	Sommerpalais	0,1l	€ 3,20
	Riesling, Kabinett, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	0,25l	€ 7,70
2015er	Primitivo	0,1l	€ 4,80
	IGP, trocken, Italien Weingut Cignomoro	0,25l	€ 11,60
2014er	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.



RESTAURANTKARUSSELL

Geräucherte Hähnchenbrust auf Birnen- Walnussalat
mit Portweingel und Himbeer- Vinaigrette

Weißburgunder Metropole Ruhr, Qualitätswein, trocken, Weingut Meßmer, Pfalz



Geräucherte Kürbiscreme
an Zitronen- Ricotta Stange

Graver Burgunder Hofgarten, Kabinett, trocken, Freiherr von Gleichenstein, Baden



In Limettensud gegarter Kalbstafelspitz
mit Süß- Säuren – Linsenragout und gebackenem Reisbällchen

*Trollinger, Qualitätsweinwein, trocken,
Weingüter des Grafen Neipperg, Württemberg*



Knusprig gebratenes Doraden Filet mit getrüffeltem
Süßkartoffelmousse dazu gebackene Artischocken
und karamellisierten Orangenfilets

*Lugana, Desenzano del Garda, DDoc
Famiglia Olivini*



Haselnussüppchen mit pochiertem Apfel
dazu Whisky- Honigeis und Krokant Hippe

Haselnussgeist von der Edalbrennerei Haas

Genießen Sie das Vier- Gang Menü inklusive Weinreise zu € 55
Genießen Sie das Fünf- Gang Menü inklusive Weinreise zu € 65








SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit Käsebiskuit	€ 9,00
Kokosnuss- Limettensuppe mit Curry- Hähnchen- Wan Tan	€ 9,50

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Salat vom Hokkaido Kürbis mit Granatapfel- Vinaigrette an mild geräuchertem Tiroler Bauchspeck	€ 13,50
Carpaccio vom Lachs mit Sesam- Avocado- Marinade dazu Kaiserschotensalat und hausgeräuchertem Lachsbällchen	€ 12,00
Herbstliches mariniertes Gemüse aus unserem Biogarten mit Kürbis- Ricotta Creme	€ 12,00
Fregola Risotto mit cremigem Ziegenkäse an Hausgemachten Bio- Minz- Honig und gerösteten Walnüssen	€ 12,00

VEGETARISCH & VEGANE GERICHTE

 Zweierlei vom Tofu auf gedämpften Pak Choi, Sateé- Sauce und Jasminreisbällchen	€ 18,50
 Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel auf Paprika- Fenchel- Ragout und Spinat- Zitronen- Sauce	€ 16,50
 Fluffige Spinat- Semmelplätzchen mit cremigen Waldpilzen in Rahm	€ 16,50



DIE HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Sauerbraten vom Hirsch mit Nuss- Rosenkohl, cremiger Kürbismousse und Wildkirschjus	€ 28,50
Zweierlei von der Bauernente mit Rosenkohl und Ragout von der Keule und Pastinaken aus eigenem Anbau	€ 24,50
Gebratener Kabeljau im Kräuterspeckmantel an grünen Böhnchen, Rote Bete Knödel und Meerrettichschaum	€ 24,00
Saftiges Kalbsschnitzel vom Milchkalb mit Pilzen in Rahm und würzigen Speckkartoffeln	€ 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
- Hausgemachte Pommes
- Fregola Risotto
- Butterkartoffeln

- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Kürbis
- Geschmorter Paprika
- Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

Hausgemachte Tafelspitzsülze dazu Bratkartoffeln, Frankfurter- Sauce und Blattsalate	€ 18,50
Argentinisches Rinderhüftsteak (220gr.) mit Café de Paris Marinade, Cognac- Pfeffersauce, Butterspinat und hausgemachten Pommes Frites	€ 26,50

DESSERT

Kürbis- Ingwer Kuchen mit hausgemachten Sauerrahmeis und Orangenkaramell	€ 10,00
Weißes Schokoladenparfait mit Limetten- Gel und karamellisierter Jackfrucht	€ 11,00
Eingelegte Birne mit dunkler Schokoladenmousse und Haselnuss Baisier	€ 10,50
Bergkäse 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



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.