



## 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	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	€ 2,10
	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*

<b>2015er</b>	Sauvignon Blanc	0,1l	€ 3,50
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	0,25l	€ 8,40
<b>2016er</b>	Sommerpalais	0,1l	€ 3,20
	Riesling, Kabinett, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	0,25l	€ 7,70
<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.



## PFIFFERLINGSMENÜ

Pfifferlingscreme mit Speck- Crôutons

€ 8,50



Mit Pfifferlingen gefüllte Roulade von der Maispoularde  
an Rieslingschaum und Bratkartoffelstampf

€ 24,50



Gebratener Seeteufel  
mit Süß- Sauren - Pfifferlingen und gebratener Wassermelone  
auf Limetten- Risotto

€ 24,50



Karamellierter Blätterteig mit Erdbeermousse,  
Minzcreme und beschwipstem Erdbeersalat

€ 9,50

## 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

Fruchtige Tomaten- Mangocreme mit Olivenöl	€ 7,50
Kokosnuss- Limettensuppe mit Curry- Hähnchen- Wan- Tan	€ 8,50

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

	Ziegenkäse und Zucchinisäckchen an Blattsalaten aus eigenem Anbau mit Erdbeer- Bergpfefferchutney	€ 13,00
	Carpaccio vom Black Angus Rind mit eingelegten Pfifferlingen dazu Rucola aus eigenem Anbau und Pecorino	€ 13,00
	Sommerrolle gefüllt mit Kresse und Salat aus eigenem Anbau, mit Kokosnuss- Chili- Sauce und gerösteten Cashewkernen	€ 12,00
	Ligurischer Brotsalat mit sonnengereiften Tomaten aus eigenem Anbau mit luftgetrocknetem Schinken und Basilikumöl	€ 13,00
	Gratinierter halber Hummerschwanz mit gebratenen grünen Spargelspitzen und Limettenvinaigrette	€ 14,50

## VEGETARISCH & VEGANE GERICHTE

	Gebackener und gebratener Tofu auf gedämpften Pak Choi, Sateé- Sauce und Jasminreisbällchen	€ 15,50
	Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel auf Paprika- Fenchel- Ragout und Spinat- Zitronen- Sauce	€ 16,50
	Fluffige Spinat- Semmelplätzchen mit cremigen Pfifferlingen in Rahm	€ 15,50



## DIE HAUPTGÄNGE

Argentinisches Rinderhüftsteak (300gr.) mit Café de Paris Marinade, Cognac- Pfeffersauce, gegrilltem grünem Spargel und hausgemachten Pommes Frites	€ 28,50
Knusprig gebackener Schweinebauch mit grüner Tomaten- Salsa an Karottenschaum und Kräuterkartoffeln	€ 25,50
Hausgemachte Frühlingsrolle von der Barbarie- Ente mit Mango- Karottensalat und Hoisin- Creme	€ 24,50
Saftiges Kalbsschnitzel vom Milchkalb mit frischen Pfifferlingen 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
- Risotto
- Tomaten-Tagliatelle
  
- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Brokkoli
- Geschmorter grüner Spargel
- Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



## UNSERE KLASSIKER IM **m**

Hausgemachte Tafelspitzsülze dazu Bratkartoffeln, Frankfurter- Sauce und Blattsalate	€ 17,50
Rumpsteak „Strindberg“ mit Senfkruste, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Rotweinsauce	€ 27,00

## DESSERT

Weißes Schokoladen- Parfait mit Limettengel und karamellisierte Jack Frucht	€ 10,00
Karamellisierte Blätterteig mit Erdbeermousse mit Minzcreme und beschwipstem Erdbeersalat	€ 9,50
Grünes Apfel- Wölkchen im Tonic- Meer und Erdnusscrunch	€ 8,50
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](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!



### 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.