



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

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.



PFIFFERLINGSMENÜ

Frischer Pfifferlings Salat mit Kräutervinaigrette
und Erdbeeren aus unserem eigenem Garten
€ 13,00



Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein
mit Pfifferlingskruste, Rieslingschaum und Bratkartoffelstampf
€ 26,50



Filet vom Wolfsbarsch mit Süß- Sauren Pfifferlingen
und gebratener Wassermelone
auf Limetten Risotto
€ 24,50



Karamellisierter Blätterteig mit Erdbeermousse
mit Minzcreme und beschwipsten 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	€ 9,50
Pfifferlingscremesuppe mit Speck Croûtons	€ 9,50

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Marinierter Büffel Mozzarella mit Basilikum Panna Cotta, Tomaten Mayonnaise und Ciabatta- Knoblauchchip	€ 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
In Ingwer und Limettenblätter gebeizter Lachs an Chili- Gurkensalat und Sesamcreme	€ 13,00
Gebratene Jakobsmuschel mit Chorizo und gelber Paprika- Salsa	€ 13,50

VEGETARISCH & VEGANE GERICHTE

 Gebackener und gebratener Tofu auf gedämpften Pak Choi, Satee Sauce und Jasminreisbällchen	€ 15,50
 Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel auf Paprika- Fenchel- Ragout und Spinat- Zitronen- Sauce	€ 16,50
 Tomaten Risotto mit Frühlingslauch, Pinienkernen und Pecorino	€ 17,50



DIE HAUPTGÄNGE

Argentinisches Rinderhüftsteak (300gr.) mit Café de Paris Marinade, Cognac- Pfeffersauce, gegrilltem grünem Spargel und hausgemachten Pommes Frites	€ 28,50
Orangen- Estragon Kaninchenkeule mit gebackenem Fenchelsegel und Süß- Maispüree	€ 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 würzigem 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**

„Matjes Hausfrauenart“ dazu Bratkartoffeln, Zwiebelringe und Blattsalat	€ 17,50
Rumpsteak „Strindberg“ mit Senfkruste, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Rotweinsauce	€ 27,00

DESSERT

„Bananen Split“ Überraschung der Küche	€ 10,50
Karamellierter Blätterteig mit Erdbeermousse mit Minzcreme und beschwipsten Erdbeersalat	€ 9,50
Karamell- Brownie mit Haselnussgel, Kaffeeis und marinierten Orangen	€ 9,50
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 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.