



## **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 Sven Cepon, Stephan Kneucker und Martin Klauß.

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.		
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
Pink Lady		
Grand Marnier, Vanillesirup, Grenadine, Vollmilch, Limette	0,2l	€ 7,50
Grünes Glück	0,2l	€ 7,50
Waldmeisterlikör, Holunderblütensirup, Tonic Water		
Mamarini	0,1l	€ 7,00
Mandarinen, Martini dry, Sekt		

### 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*

<b>2017er</b>	Sauvignon Blanc	0,1l	€ 3,50
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,25l	€ 8,40
<b>2017er</b>	Lugana	0,1l	€ 4,50
	Famiglia Olivini, trocken	0,25l	€ 10,90
	Desenzano del Garda, DDOC		
<b>2015er</b>	Primitivo	0,1l	€ 4,80
	IGP, trocken, Italien	0,25l	€ 11,60
	Weingut Cignomoro		
<b>2014er</b>	Ruber Spätburgunder	0,1l	€ 4,50
	Qualitätswein, trocken	0,25l	€ 10,90
	Weingut Nelles		

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



## RESTAURANTKARUSSELL

Crème brûlée vom Ziegenkäse  
mit Rote Bete- Confit und Feldsalat in Haselnussvinaigrette



Schaumsüppchen von der Pastinake  
mit getrüffeltem Ochsenbacken- Ravioli



Filet vom dänischen Zander  
mit Paprikaglace auf schwarzer Tintenfisch- Polenta  
und geschwenktem Spinat mit Chorizo



Maultasche von der Bauernente  
mit geschmorten Perlzwiebeln auf Apfel- Selleriepüree  
und Kartoffelschaum



Weisse Schokolade- Panna- Cotta  
dazu ein Sorbet von der grünen Erbse mit Minze und Tonkabohne

Genießen Sie das Vier- Gang Menü inklusive Weinreise zu € 54  
Genießen Sie das Fünf- Gang Menü inklusive Weinreise zu € 65








## SUPPEN

Arabische rote Linsensuppe mit Bulgur- Rindfleischbällchen und frischem Koriander	€ 9,50
Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Basilikum- Quark- Nocken	€ 9,00

## VORSPEISEN & KLEINE ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Riesengarnelen mit Joghurt- Limetten- Panna Cotta, Cocktailsauce und feinem Salat	€ 13,00
Terrine vom mediterranem- Gemüse im Crêpemantel an Wildkräutersalat in Walnuss- Dressing und Gewürzsauerrahm	€ 11,50
Rindercarpaccio mit Parmesanchips, mariniertem Rucola, Wachtelei und Balsamicocrème	€ 13,50
Saté- Spieß vom Maishähnchen mit Kokos- Curry- Mousse und Mangosalsa	€ 12,50
Feine Tagliatelle im Tomaten- Estragon- Sud, Taggiasca- Oliven und cremigem Büffelmozzarella	€ 12,50

## VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

 Geröstete Linsenschnitte mit gebackener Aubergine, Ofentomaten und Salsa Verde	€ 17,00
 Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel mit gebratenen Waldpilzen und getrüffeltem Spinatragout	€ 17,50
 Süßkartoffelgnocchi in Salbeibutter gebraten, dazu Kaiserschoten- Karottenstreifen und gerösteten Pinienkernen	€ 17,50



## HAUPTGÄNGE

Tranche vom Irischen Flanksteak im Nussmantel mit Sauce Béarnaise auf wildem Brokkoli und getrüffeltem Kartoffelgratin	€ 27,50
Zart geschmorte Kalbsbäckchen- Taler mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffelrösti und Karottenmousse	€ 25,00
„Zweierlei vom Salzwiesen- Lamm“ Hüfte „Sous Vide“ mit Zitronenkruste und geschmorte Schulter auf Bohnenpüree und Tomaten- Bulgur	€ 27,00
Grünes Garnelen- Curry mit Kaiserschoten Champignons, grünem Spargel und gebratenen Eiernudeln	€ 25,50

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN & BEILAGEN

Unser Serviceteam nennt Ihnen gerne unsere Fisch- oder Fleisch-  
Empfehlung des Tages.

Sie wählen zwei Zugaben aus unseren Beilagen aus:

Cremiges Kartoffelpüree  
Hausgemachte Pommes  
Getrüffeltes Kartoffelgratin  
Butterkartoffeln

Spinat- Ragout  
Ofentomaten  
Gebratener wilder Brokkoli  
Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



## UNSERE KLASSIKER IM

Hausgemachte Tafelspitzsülze dazu Bratkartoffeln, Frankfurter- Sauce und Blattsalate	€ 18,50
Argentinisches Rinderhüftsteak (220gr.) „Sous Vide“ mit Cognac- Pfeffersauce, Butterspinat und hausgemachten Pommes Frites	€ 26,50

## DESSERT

Warmer Birnenstrudel mit Vanillecreme und Lavendel- Mohn- Eis	€ 10,00
„Griechischer- Joghurt“ Honig- Panna Cotta mit karamellisierten Nüssen, Joghurtschaum und marinierten Mandarinen	€ 10,50
Valrhona Schokoladenkugel „Grand Cru Manjari 64%“ aus Madagaskar, gefüllt mit Zitronenmousse und karamellisierten Macadamia- Nüssen	€ 10,50
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!

### **KRIMIDINNER BEI MINTROPS**

*Samstag 09. März 2019*

Anlässlich der Trauerfeier für den wohlhabenden Schloss-Besitzer Lord Ashtonburry finden sich Verwandte und Anverwandte auf dem Stammsitz der Familie Ashtonburry ein. Ein außergewöhnlicher Abend a lá Edgar Wallace mit Mindestens einer Leiche. Lassen Sie sich entführen in das Reich der geheimnisvollen Kriminalgeschichten.

79,00 € pro Person inkl. 4- Gänge- Menü und einem Absinth

### **Da Kükst du! – Ostern bei den Mintrops**

*Ostersonntag und Ostermonatg*

Ein ausgedehntes Festtags-Früh-Mi in introps Stadt Hotel ist ein Fest: Genießen Sie die köstliche Vielfalt nach Lust und Laune mit der ganzen Familie am 21. und 22. April.

34,00 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren sind eingeladen

Kinder bis 12 Jahren zahlen die Hälfte

*Telefon*

*0201 / 43860*

*Email*

*info@stadt.mm-hotels.de*

*Internet*

*www.mintrops-stadthotel.de*