



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

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

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



Geräucherte Kürbiscreme
an Zitronen- Ricotta Stange

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



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

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



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

*Lugana, Desenzano del Garda, DDoc
Famiglia Olivini*



Haselnussüppchen mit pochierter 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
- Geschmorte 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!



MINTROPS.GANS TO GO

Gänsehotline vom 01.11. bis 24.12.2018

Das Martinsgans-Angebot für alle, die zu Hause bleiben wollen. Genießen Sie unsere tollen Gänse, frisch und kross gebraten, in trauter Runde mit Freunden und Familie.

Einfach bestellen & abholen.

Telefon: 0201 / 43860

www: www.watisdattlecker.de

Letzter Abholtermin: 24.12.2018 um 17:00 Uhr



MINTROPS.WEIHNACHTEN

Weihnachtszeit im „M“ am Mittag

Unser Festtags- Mittagsbuffet an den Feiertagen

25. und 26. Dezember 2018 von 12:00 bis 15:00 Uhr.

39,00€ pro Person

(Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen, Kinder bis 12 Jahre

Zahlen die Hälfte)

MINTROPS.WEIHNACHTEN

Weihnachtszeit im „M“ am Abend

Unser Küchenteam verwöhnt Sie an beiden

Feiertagsabenden (25. und 26.12.2018)

mit einem wahrlichen Festmenü.

Unsere Menüs bieten wir auch vegetarisch und vegan an.

Wir freuen uns auf Sie!

Tischreservierung unter 0201 / 43860

Email-Reservierung unter info@stadt.mm-hotels.de

MINTROPS.SILVESTER

Silvester Dinner am historischen Marktplatz

Wir begrüßen Sie um 18:30 Uhr zu einem Sektempfang

in unserem Atrium und begleiten Sie anschließend

zu Ihrem feierlich gedeckten Tisch bei uns im „M“.

Wir servieren Ihnen ein berauschendes 6-Gänge-Menü

und stoßen mit Ihnen auf das neue Jahr an.

82,00€ pro Person inkl. Sektempfang

(auch als Arrangement buchbar zu 319,00€

Für 2 Personen inkl. Silvestermenü, Übernachtung,

Langschläfer-Frühstück und Late-Checkout)

Tischreservierung unter 0201 / 43860

Email-Reservierung unter info@stadt.mm-hotels.de

oder im Internet unter www.mintrops-stadthotel.de