



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 Stephan Kneucker und Martin Klaufß.

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.		

Schloss Quelle feine Perle	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

Fizzi Holunder		
Holundersirup, Vodka	0,2l	
Minze ,Limette		7,50

Tropical Cherry	0,2l	7,50
Kirschsafft, Kokosnussmilch		
Rum,Limetten Schaum		

Captain Sour	0,2l	7,50
Spiced Rum, Zitronensaft, Rohrzuckersyrup		

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

2017er	Sauvignon Blanc	0,1l	3,70
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,25l	8,80
2017er	Lugana	0,1l	4,50
	Famiglia Olivini, trocken	0,25l	10,90
	Desenzano del Garda, DDOC		
2018er	Primitivo	0,1l	4,00
	IGP, trocken, Italien	0,25l	9,50
	Weingut Cignomoro		
2016er	Ruber Spätburgunder	0,1l	5,10
	Qualitätswein, trocken	0,25l	10,90
	Weingut Nelles		

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



" M ' s " PFIFFERLINGSZEIT

Pfifferlingstartelette mit Frischkäse, Burgaltendorfer- Honig- Vinaigrette und Salaten aus eigenem Anbau	13,00
Pfifferlingscremesüppchen mit Speck- Crostini	10,00
Saftig gegarter Bauch vom Thüringer Duroc- Schwein mit gebratenen Pfifferlingen, Sauerkrautpüree und Maccaire- Kartoffeln	26,00
Holunder- Götterspeise mit Vanilleparfait und Erdbeersalat	9,00

Menüpreis 3- Gang mit Vorspeise 44

Menüpreis 3- Gang mit Suppe 42

Menüpreis 4- Gang 52

SUPPEN

Getrübzeltes Kohlrahisüppchen mit Kartoffel- Knusper- Stange	9,00
Schaumsuppe von der Erbse mit Zitronen- Minz- Parfait und eingelegten Pfifferlingen	10,00

VORNE WEG & ZWISCHENDRUCH

Tatar vom Nordsee - Matjes mit Sahne- Meerrettichmousse, Gurkensalat, Apfelgelee, Schnittlauchöl und gebackenem Eigelb	13,00
Ziegenfrischkäsesäckchen mit Erdbeer- Pfeffer- Chutney, mariniertem grünem Spargel und Babysalat	12,00
„Vitello Tonnato“ vom Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, Kapern- Gelee, gebackenem Rucola und Radieschensalat	14,00
Knusperbällchen vom gebeizten Lachs auf Avocado Chili- Creme, Soja- Mayonnaise und geeistem Shitake	14,00
Feine Sepia- Fettuccine mit gebratenen Garnelen, halbgetrockneten Tomaten und Basilikum	13,00

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

 In Sesam marinierter Tofu an Baby- Pak- Choi, Chilicreme und Cous- Cous Talern	19,00
 Frühlingsgemüse- Tarte mit Blattspinat und gebackenem Ei, Kartoffelperlen und Frankfurter- Grüner- Soße	21,00
 Cremiges Waldpilz- Risotto mit Staudensellerie, Haselnüssen und würzigem Comte	20,00



HAUPTGÄNGE

Schaufelstück vom US Rind „GOP“ 48/60 mit weißem Portweinschaum, sautierten Fingermöhrchen und Kartoffel- Kräuterwaffeln	30,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Mandelschaum, sautierten Kohlrabi und Pommes Parisienne	26,00
Hüftsteak vom Kalb „Sous Vide“ gegart, mit süß saurem Kapernschaum, Rote Bete- Gemüse und Semmelknödeltalern	27,00
Medaillon vom Adlerfisch im würzigen Geflügelsud dazu Chili- Creme, Edamame Bohnen und Zitronengras- Kartoffelpüree	27,00

ZUM FANG DES TAGES SUCHEN SIE SICH IHRE ZWEI LIEBLINGSBEILAGEN AUS

Unser Serviceteam nennt Ihnen gerne unsere Fisch-
Empfehlung des Tages.
Sie wählen zwei Zugaben aus unseren Beilagen aus:

Cremiges Kartoffelpüree
Cremiges Risotto
Butterkartoffeln
Hausgemachte Pommes

Spinat- Ragout
Grüner Spargel
Ofen- Tomaten
Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

US- Rumpsteak mit Whiskeyzwiebeln, Tomatensalsa, gebratenem grünem Spargel und hausgemachte Fritten	38,00
Nordsee- Matjes mit Hausfrauensoße , roten Zwiebelringen frischen Blattsalaten und Bratkartoffeln	19,00

DESSERT

„Tiramisu fast Original „ Pink- Grapefruit- Creme mit getränktem Biskuit, Mascarponeschaum, und kandierten Kakaobohnen	10,00
„Coffee & Cream“ Schokoladen- Brownie mit Nougat- Panna Cotta, Kaffeemousse und Karamell- PopCorn	11,00
„Joghurette mit Erdbeeren“ Erdbeer- Joghurt- Panna Cotta mit Brioche, marinierten Erdbeeren und Yuzu- Sorbet	11,00
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!

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.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



Telefon

0201 / 43860

Email

info@stadt.mm-hotels.de

Internet

www.mintrops-stadthotel.de

