



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.

Eine Auflistung unserer Allergene/Zusatzstoff befindet sich auf der letzten Seite der Speisekarte



GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

Wasser

Mintrops Tafelwasser	1,0l	5,50 €
Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.		

Schloss Quelle feine Perle	0,75l	7,50 €
----------------------------	-------	--------

Aperitif

Campari		
...on the rocks	5cl	4,50 €
...mit Soda, Orangensaft	0,2l	6,50 €

Pflaumen Spritzer	0,2l	7,50 €
Wermuth, Tonic, Mineralwasser, Pflaumenbrand, Zitronensaft, Thymian, Pflaumenspalten		

Minimilk	0,2l	7,50€
43er, Pflaumenbrand, Milch		

Sekt

Chardonnay Sekt, brut		
Hausmarke mm Hotels		
Rüdesheim, Rhein	0,1l	4,90 €

Champagner

Champagne Théophile Brut		
Théophile Roederer	0,75l	59,00 €

Bier

Stauder Pils vom Fass	0,2l	2,50 €
	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,90 €
Stauder Pils alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Erdinger Weißbier (hell/dunkel)	0,5l	4,90 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Diebels Alt	0,33l	3,50 €



Offene Weine

Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller.

A votre santé

2020	Grauer Burgunder		
	Gutswein, trocken	0,1 l	4,00 €
	Freiherr von Gleichenstein	0,75 l	27,00 €
2020	Folar Lugana		
	Denominaione, di Origine Controllata	0,1 l	4,50 €
	Santi, Venetien	0,75 l	32,00 €
2019	Pilùna Primitivo Salento		
	Indicazione Geografica Tipica	0,1 l	4,30 €
	Castello Monaci, Apulien	0,75 l	29,00 €
2018	Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder		
	Qualitätswein, trocken	0,1 l	4,80 €
	Weingut Freiherr von Gleichenstein	0,75 l	33,00 €
2016	Beaujolais Villages		
	Appellation Controlée	0,1 l	4,40 €
	Joseph Drouhin, Burgund	0,75 l	30,00 €

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

UNSER „M- ÜBERRASCHUNGSMENÜ“

Lassen Sie sich bei einem 3- Gang- Menü a la Mintrops überraschen.
Unser Küchenteam, rundum unseren Küchenchef Stephan Kneucker,
verwöhnt Sie mit drei außergewöhnlichen Gängen.

Vorspeise



Suppe



Hauptgang mit Fisch oder Fleisch

Ihr 3- Gang- Menü zu 43,00 EUR pro Person





AUS DEM SUPPENTOPF

Crème vom Bio- Hokkaido
Kürbiskerne | Kernöl 10 €

Tom Kha Topinambur
Confierte Garnele | Zitronengras | Shitake | Kokos 11 €

VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust
Honig Miso | Kalamansicreme
geröstete Haselnüsse | Staudensellerie 15 €

Hausgebeizter Lachs
Schwarzer Rettich | Krabben-Buttermilch Emulsion
Algenöl | Spinatsalat 14 €

VEGAN Gebackener Chicoree
Kichererbsen | Datteln | Kokos | Purple Curry 12 €

VEGI Bööcher Ziegenfrischkäse vom Hof Konnen
Crème Brûlée | Pflaumenchutney
Feldsalat | Kaffeecrunch 13 €

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

VEGI Rotkrautwickel
Bratapfelsoße | wilder Brokkoli | Dörrobstopolenta 26 €

VEGAN Hanfsamenbällchen
Kirschtomaten Ahornragout | Sprossengemüse
gepoppter Quinoa 24 €



ZUR HAUPTSPEISE

Medaillon vom argentinischen Rinderfilet
Portweinjus | gepickelte rote Zwiebeln
Mandel Brokkoli | Kartoffelkuchen 32 €

Sanft gegarte Maishähnchenbrust
Kräutersud | Bohnen schwarz & weiß
Schwarzwurzel | Lardo 28 €

Rosa gebratener Hirschrücken
Sakecreme | Preiselbeerchutney
Pilz Wan Tan | lackierte Birne 28 €

Kross gebratener Zander
Dijon Senfsoße | karamellisierte Äpfel
Linsenragout | Rotweinisotto 28 €

UNSER KLASSIKER IM

Klassiker
Oma's Ruhrpottroulade
Reichlich dunkle Soße | Speckstippe
Rotkraut | Kartoffelknödel 26 €



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Topfenknödel Schwarzer Mohn Ahorneis Nougatcreme Salzkaramell	11 €
Schokoladen Maronenküchlein Apfelspalten Kardamomespuma	10 €
Fourme d'Ambert Feigengel Früchtebrot Traubenchutney	13 €

ZUM GENIESSEN UND VERSCHENKEN

Mintrops Kruppsteine
Unsere hausgemachten Pralinen mit Valrhona Schokolade
Schön verpackt zum Mitnehmen oder Verschenken.

50 g	4,90 €
100 g	8,00 €
150 g	12,50 €