



## 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<br>L'Oie du Périgord            | 0,25l | € 8,40  |
| 2016er | Sommerpalais   | 0,1l  | € 3,20  |
|        | Riesling, Kabinett, feinherb<br>Weingut Reichsgraf von Kesselstatt | 0,25l | € 7,70  |
| 2015er | Primitivo  | 0,1l  | € 4,80  |
|        | IGP, trocken, Italien<br>Weingut Cignomoro                         | 0,25l | € 11,60 |
| 2014er | Ruber Spätburgunder  | 0,1l  | € 4,50  |
|        | Qualitätswein, trocken<br>Weingut Nelles                           | 0,25l | € 10,90 |

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



## PFIFFERLINGSMENÜ

Pfifferlingscreme mit Speck- Crôtons

€ 8,50



Mit Pfifferlingen gefüllte Roulade von der Maispoularde  
an Rieslingschaum und Bratkartoffelstampf

€ 24,50



Gebratener Seeteufel  
mit Süß- Sauren - Pfifferlingen und gebratener Wassermelone  
auf Limetten- Risotto

€ 24,50



Karamellierter Blätterteig mit Erdbeermousse,  
Minzcreme und beschwipstem 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<br>mit Olivenöl             | € 7,50 |
| Kokosnuss- Limettensuppe<br>mit Curry- Hähnchen- Wan- Tan | € 8,50 |

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

|   |         |
|---|---------|
| Ziegenkäse und Zucchinisäckchen an Blattsalaten<br>aus eigenem Anbau mit Erdbeer- Bergpfefferchutney  | € 13,00 |
| Carpaccio vom Black Angus Rind mit eingelegten Pfifferlingen<br>dazu Rucola aus eigenem Anbau und Pecorino  | € 13,00 |
|  Sommerrolle gefüllt mit Kresse und Salat<br>aus eigenem Anbau, mit Kokosnuss- Chili- Sauce<br>und gerösteten Cashewkernen | € 12,00 |
| Ligurischer Brotsalat mit sonnengereiften Tomaten<br>aus eigenem Anbau mit luftgetrocknetem Schinken<br>und Basilikumöl   | € 13,00 |
| Gratinierter halber Hummerschwanz<br>mit gebratenen grünen Spargelspitzen und Limettenvinaigrette   | € 14,50 |

## VEGETARISCH & VEGANE GERICHTE

|  |         |
|--|---------|
|  Gebackener und gebratener Tofu<br>auf gedämpften Pak Choi, Sateé- Sauce und Jasminreisbällchen             | € 15,50 |
|  Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel<br>auf Paprika- Fenchel- Ragout und Spinat- Zitronen- Sauce | € 16,50 |
|  Fluffige Spinat- Semmelplätzchen<br>mit cremigen Pfifferlingen in Rahm                                     | € 15,50 |



## DIE HAUPTGÄNGE

|  |         |
|--|---------|
| Argentinisches Rinderhüftsteak (300gr.)<br>mit Café de Paris Marinade, Cognac- Pfeffersauce,<br>gegrilltem grünem Spargel<br>und hausgemachten Pommes Frites | € 28,50 |
| Knusprig gebackener Schweinebauch<br>mit grüner Tomaten- Salsa an Karottenschaum<br>und Kräuterkartoffeln  | € 25,50 |
| Hausgemachte Frühlingsrolle von der Barbarie- Ente<br>mit Mango- Karottensalat und Hoisin- Creme   | € 24,50 |
| Saftiges Kalbsschnitzel vom Milchkalb<br>mit frischen Pfifferlingen in Rahm<br>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
- Risotto
- Tomaten-Tagliatelle
  
- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Brokkoli
- Geschmorter grüner Spargel
- Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



## UNSERE KLASSIKER IM

|   |         |
|---|---------|
| Hausgemachte Tafelspitzsülze<br>dazu Bratkartoffeln, Frankfurter- Sauce und Blattsalate   | € 17,50 |
| Rumpsteak „Strindberg“<br>mit Senfkruste, Bratkartoffeln, Speckbohnen<br>und Rotweinsauce | € 27,00 |

## DESSERT

|  |         |
|--|---------|
| Weißes Schokoladen- Parfait mit Limettengel<br>und karamellisierte Jack Frucht               | € 10,00 |
| Karamellisierte Blätterteig mit Erdbeermousse<br>mit Minzcreme und beschwipstem Erdbeersalat | € 9,50  |
| Grünes Apfel- Wölkchen<br>im Tonic- Meer und Erdnusscrunch                                   | € 8,50  |
| Bergkäse<br>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](http://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.