



## 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 Cepen, 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 0,75l	€ 10,50 € 62,00
--	---------------	--------------------

### Bier

Stauder Pils vom Fass	0,2l 0,3l	€ 2,10 € 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	€ 3,50
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,25l	€ 8,40
2017er	Lugana	0,1l	€ 4,50
	Famiglia Olivini, trocken	0,25l	€ 10,90
	Desenzano del Garda, DDOC		
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.



## JAHRESZEITENMENÜ IM RESTAURANT M

Gebeizter Winterkabeljau  
mit Kapernvinaigrette auf Tomatenmousse und Frisée



Kartoffel- Lauch- Cremesuppe  
mit Seeteufel- Garnelen- Krapfen



Filet vom Wolfsbarsch mit Krustentier- Hollandaise  
auf Artischocken- Tomaten- Ragout und Fregola

*Dazu empfiehlt Ihnen unser Küchenteam*

*Sauvignon Blanc- Muschel Bay- aus Marlborough/Neuseeland*

*Fruchtig intensiver Geschmack mit der Note von reifen Stachelbeeren und Passionsfrucht*



Marzipan- Crème brûlée  
mit kandiertem Apfel und Mandeleis

3- Gang- Menü mit Vorspeise oder Suppe zu 38,50 €

4- Gang- Menü zu 44,50 €

### *Weinempfehlung*

Flasche 0,75 l 36,00 €

Karaffe 0,25 l 12,60 €

Glas 0,1 l 5,30 €






## SUPPEN

Geflügelessenz mit Kartoffeln, Blattspinat und Trüffelgnocchi	€ 8,50
Weißes Tomatenschaumsüppchen mit Basilikum- Quark- Nocken	€ 9,00

## VORSPEISEN & KLEINE ZWISCHENGERICHTE

In Ingwer und Zitronengras gebeizter Lachs mit Eismeergarnelen- Cous Cous, confierten Kirschtomaten und Limonencreme	€ 12,50
Würfelchen vom italienischem Landschinken und Parmesan mit Balsamicogelée, mariniertem Rucola und Basilikumschaum	€ 11,50
Geröstete Linsenschnitte mit scharf- eingelegter Aubergine, Gewürzsauerrahm und Wildkräutern	€ 11,00
Saté- Spieß vom Maishähnchen mit Kokos- Curry- Mousse und Mangosalsa	€ 12,50
Pasta Risotto mit cremigem Ziegenkäse an hausgemachten Bio- Minz- Honig und gerösteten Walnüssen	€ 12,00

## VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

 Cremiges Linsencurry mit Kartoffeln, buntem Gemüse und knusprigen Crackern	€ 16,00
 Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel auf getrüffeltem Spinat und Waldpilzen in Rahm	€ 16,50
 Feine Tagliatelle im Tomaten- Estragon - Sud mit Taggiasca- Oliven und cremigem Büffelmozzarella	€ 16,50



## HAUPTGÄNGE

Tranche vom Irischen Flanksteak im Nussmantel mit Saucé Bernaise, auf wildem Brokkoli und getrüffeltem Kartoffelgratin	€ 27,50
Zart geschmorte Kalbsbäckchen- Taler mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffelrösti und Karottenmousse	€ 25,00
Sous Vide gegarte „Bauernente“ mit Zitrone und Thymian an Tasmanischer- Bergpfeffersauce auf geschmortem Spitzkohl und Macaire- Kartoffeln	€ 26,50
Gesottener Rindertafelspitz mit frischem Meerrettich im Wurzelgemüsesud mit Petersilienkartoffeln	€ 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  
Pasta Risotto  
Butterkartoffeln

Tomaten- Spinat- Ragout  
Geschmorter Spitzkohl  
Gebratener wilder Brokkoli  
Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



## UNSERE KLASSIKER IM **m**

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

Warmer Birnenstrudel mit Vanillecreme und marinierten Kirschen	€ 10,00
Flambiertes Zitronenparafit mit Vanille- Ananas	€ 10,50
Mousse von der Valrhona Grand Cru Manjari 64% Schokolade aus Madagaskar mit Pistazie und Orange	€ 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!

### **Essen Genießen 2019 – Ein Jahr voller Genüsse**

*Frühjahrs- Menü Karussell täglich vom 25.01.-24.03.2019*

Erleben Sie ein Fest für alle Sinne!

Unser Küchenteam begrüßt Sie mit Freude in unserem Restaurant „M“.

Zu jedem Gang erhalten Sie begleitend ein Glas Wein oder ein Pils. Und wenn Sie Lust auf einen 5. Gang haben, so können Sie diesen im Restaurant noch gegen einen Aufpreis bestellen.

Bitte reservieren Sie einen Tisch unter der 0201/4386 - 0

### **MINTROPS.MUSCHELMANIA**

*Jeden Sonntag im Restaurant M*

Bis Ende Februar 2019 bieten wir jeden Sonntag in unserem Restaurant M unsere „Muschel Mania“ an.

Unsere Gäste können aus vier verschiedenen Variationen unserer Muschel-Töpfe wählen.

Dazu reichen wir:

Pumpernickel, Kräuterbaguette und frische Butter.

Erst probieren, dann entscheiden !

19,50 € pro Person

*Telefon*

*0201 / 43860*

*Email*

*info@stadt.mm-hotels.de*

*Internet*

*www.mintrops-stadthotel.de*