



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
----------------------------	-------	------

Aperitif

Campari

...on the rocks	5cl	4,50
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola	0,2l	6,30

Fizzi Holunder

Holundersirup, Vodka Minze ,Limette	0,2l	7,50
--	------	------

Tropical Cherry

Kirschsaf, Kokosnussmilch Rum,Limetten Schaum	0,2l	7,50
--	------	------

Captain Sour

Spiced Rum, Zitronensaft, Rohrzuckersyrup	0,2l	7,50
---	------	------

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	3,90
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,25l	9,30
2017er	Lugana	0,1l	4,50
	Famiglia Olivini, trocken	0,25l	10,90
	Desenzano del Garda, DDOC		
2018er	Primitivo	0,1l	4,20
	IGP, trocken, Italien	0,25l	10,00
	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.



GÄNSEZEIT IST SCHLEMMERZEIT

Rotkohlschaumsüppchen mit Gänse Knusperstange und Mandelöl

9,00

Gebratene Gänseleber mit knusprigem Speck
und Feldsalat in feinem Kartoffeldressing

12,00

Mintrops Gänsebraten

Brust & Keule von der Gans, dazu reichlich Soße, Apfelrotkohl, Maronen,
Bratapfel und Kartoffelkloß

28,00

Der Küchenchef Empfiehlt passend zur Gans ein Glas

2018 Syrah, Delas, Côtes-du-Rhône

0,1l 4,00

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“






SUPPEN

Kürbiscremesüppchen mit Kernen, Parfait und steirischem Kürbiskernöl	9,00
Gänsecremesüppchen mit Apfel- Maronen- Wan Tan und Staudensellerie	10,00

VORNE WEG & ZWISCHENDRUCH

In rote Bete und Kardamon gebeizter Lachs mit herzhaftem Kaiserschmarrn und Zitruscreme	13,00
Gebackenes Ziegenfrischkäsesäckchen mit Apfel- Maronen- Kompott, dazu Feldsalat in Walnußvinaigrette und Orangen- Zimt- Senf	12,00
Dominostein von der Stopfleber mit Feigengelee, salzigem Nougat und Walnußcreme	14,00
Carpacchio von der Bauernente mit gebratenen Shitakepilzen, Kaiserschotensalat und Mangosalsa	12,00
Gänsegröstl mit italienischem Speck, Birnen, Maronen und Tagliatelle	14,00

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

 Geräucherter Tofu mit jungem Grünkohl, Karottenstreifen und Kartoffelstampf	22,00
 Kürbis- Kartoffelrösti mit Birnen- Spitzkohlgemüse, Frischkäsecreme und gebratenem Kräuterseitling	22,00
 Maronen- Apfel- Risotto Mit cremigem Ziegenfrischkäse und Walnüssen	21,00



HAUPTGÄNGE

Entrecoté vom Argentinischen Weideochsen, dazu Chimichuri- Butter mit gebratener Minipaprika und Parmesan- Kartoffelpüree	32,00
Roulade vom Stubenküken mit Waldpilz- Maronenfüllung und Portweinglace dazu Aniskarotten und Butterspätzle	27,00
Tranche vom Lachs mit Mandel- Kartoffel- Kruste, Rieslingschaum, gebratenem Fenchel und Graupenrisotto	26,00
Sous Vide gegartes Schulterstück vom Rind mit Teriyaki- Sesam- Lack, dazu Kaiserschoten Shitakepilze und Wasabipolenta	29,00

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
Graupenrisotto
Handgeschabte Spätzle
Hausgemachte Pommes

Wilder Brokkoli
Gebratener Fenchel
Geschwenkter Spitzkohl
Bunter Beilagensalat



UNSERE KLASSIKER IM

Rosa gebratener Hirschrücken mit Lebkuchenjus, Schokoladen- Chili- Kirschen, wildem Brokkoli und Kartoffelbaumkuchen	31,00
„Himmel & Äd“ Blutwurst- Kartoffelschnitte mit geschwenkten Apfelspalten Röstzwiebeln und Jus	25,00

DESSERT

„ Goldener Herbst „ Kürbis- Honig- Parfait mit Maccadamiastaub, eingelegten Kirschen und Ingwerglibber	10,00
„Glühender Wein“ Gewürz- Schokoladenkuchen mit Glühweinsorbet, Creme und Glühweinsud	11,00
„Pfefferkuchenhaus“ Lebkuchenmousse mit marinierten Kumquats, Bratapfeleis und warmer Schokoladensoße	10,00
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

MINTROPS.WEIHNACHTEN

Festtagsbuffet am 25. und 26.12.2019

Unser Festtags- Mittagsbuffet an den Feiertagen
25. und 26. Dezember 2019 von 12:00 bis 15:00 Uhr.
42,00€ pro Person
(Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen, Kinder bis 12 Jahre
Zahlen die Hälfte)

MINTROPS.WEIHNACHTEN

Festmenü am 25. und 26.12.2019

Unser Küchenteam verwöhnt Sie an beiden
Feiertagsabenden (25. und 26.12.2019)
mit einem wahrlichen Festmenü.
Unsere Menüs bieten wir auch vegetarisch und vegan an.
Wir freuen uns auf Sie!

MINTROPS.SILVESTER

Silvester Dinner im „M“

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.
84,00€ pro Person inkl. Sektempfang
(auch als Arrangement buchbar zu 328,00€
für 2 Personen inkl. Silvestermenü, Übernachtung,
Langschläfer-Frühstück und Late-Checkout)

MINTROPS.GANS TO GO

Gänsehotline vom 01.11. bis 24.12.2019

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

Email

info@stadt.mm-hotels.de

Internet

www.mintrops-stadthotel.de