



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 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.		
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
Wilde Beere		
Vodka, Vanille, Schweppes Wild Berry	0,2l	7,50
Coconut- Sangria	0,2l	7,50
Rotwein, Kokossirup Spiced Rum, Schweppes Wild Berry		
Pampelmuse-„ME“	0,2l	7,50
Spiced Rum, Bitter Lemon Pampelmuse, Rosmarin		

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	2,40 3,30
Stauder Pils alkoholfrei	0,33l	3,50
Erdinger Weißbier (hell/dunkel)	0,5l	4,80
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,80
Diebels Alt	0,33l	3,50



Offene Weine

Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller.

A votre santé

2017er	Sauvignon Blanc	0,1l	3,80
	Dordogne Pèrigord, IGP, Aquitanien	0,25l	9,10
2017er	Lugana	0,1l	4,70
	Famiglia Olivini, trocken Desenzano del Garda, DDOC	0,25l	11,20
2018er	Syrah	0,1l	4,00
	Delas Cotes-du-Rhone	0,25l	9,50
2018er	Primitivo	0,1l	4,30
	IGP, trocken, Italien Weingut Cignomoro	0,25l	10,20
2016er	Oberrotweiler Eichberg	0,1l	4,80
	Qualitätswein, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	0,25l	11,60

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



RESTAURANTKARUSSELL

Wachtelbrust confiert | Keule gebacken | Wintersalate | getrüffeltes Ei

*Dazu servieren wir Weißburgunder „RK“, Qualitätswein, trocken,
Weingut Reichsgraf von Kesselstadt*



Taschenkrebs- Schaumsüppchen | Lachstatar | Vanille-
Mascarpone

*Dazu servieren wir Weißburgunder „Metropole Ruhr“, Qualitätswein, trocken,
Weingut Meßmer*



Medaillon von der Buttermakrele
Apfelsud | Kräuterseitlinge | Spinatrisotto

Dazu servieren wir Silvaner, Qualitätswein, trocken, Schloss Castell

und/oder

„Königsberger“ Kalbsfilet
Süß- saurer Kapernschaum | Rote Bete | Kartoffelküchlein

*Dazu servieren wir Cabernet d´Anjou, Appelation Controlée, demi sec, Les
Andides*



Dunkles Schokoladen- Krokant- Parfait
Kakaocrème | Birne | Haselnuss

*Dazu servieren wir Garnacha, Zestos, DO Madrid, Bodegas Vinos Jeromin,
mit Essenz von der Marille*

4- Gänge inkl. Weinreise oder Stauder Pils zu 64,00 EUR pro Person

*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

Meerrettich- Schaumsüppchen
Rote Bete- Ravioli | Nussöl 9

Getrüffelte Entenconsommé
Blätterteigcrostini | knusprige Kartoffelwürfel | feines 10

VORNE WEG & ZWISCHENDRUCH

Tatar vom Lachs
Avocado | Gurke | Pilztee | Sesam | Thaibasilikum 14

Rote Bete- Carpaccio
Süß- saure Linsen | geflämmtter Ziegenkäse
schwarze Walnuß 12

Rindertafelspitz Sous Vide
Kapern- Estragon- Sud | Jahrgangssardine
Dörrtomatenmousse | Kalamata Olive 13

Feine Spaghettini
Trüffelrahm | Pancetta | gebackenes Eigelb | Parmesan 14

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

VEGETARISCH Salbei-Parmesan Knödel
Pinienkernspinat | Kirschtomaten- Basilikumragout 24

VEGETARISCH Gratin von Aubergine und Tomate
Feta | Kalamata Olive | Rucola | Polenta 23

 Steak von Austernpilz
BBQ- Sauce | grüner Spargel | Kartoffelecken 23



HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Flanksteak Szegediner Kraut Röstkartoffeln Sauerrahm	31
Kotelette vom Oldenburger Schwein „Dry Aged“ Thymianjus Kartoffelstampf Stielmus	29
Medaillon vom Skrei Belugalinsen Pastarisotto Cotechino Rosmarin	30
Perlhuhnbrust Label Rouge Coppa di Parma Weiße Portweincreme Grüner Spargel Polenta	27

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:

Kartoffelpüree
Pastarisotto
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Gebratene Semmeltaler

Geschwenkter Spinat
Szegediner Kraut
Speckböhnchen
Blattsalate mit Balsamicovinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

Entrecoté vom Argentinischen Weideochsen „Strindberg Art“ Speckbohngemüse Risolee- Kartoffeln Kalbsjus	32
Geschmorte Rindsroulade Rotkohl gebratene Semmeltaler reichlich dunkle	26

DESSERT

„ 1001 Nacht „ Getränktes Zuckertörtchen Pistazien-Apfelmousse Honiggelee Safrancreme Granatapfeleis	10
„Griechischer Joghurt“ Joghurt- Honig Panna Cotta Blaubeergelee Mandelkrokant Minze	11
„Lemon Cheesecake“ Geflämmtes Zitronencremetartelette Frischkäseeis Butterkekserde Karamell	10
„Petits Fromage de France“ Camenbert Normandie Tomme Savoie Comté dazu reichen wir Feigensenf, Schalotten-Birnen Chutney und Portweinnussbrot	14
Mintrops Kruppsteine Unsere hausgemachten Pralinen mit Valrhona Schokolade Schön verpackt zum Mitnehmen oder Verschenken	
50 g	4,5
100 g	8
150 g	12,5

DIGESTIFE DER EDELBRENNEREI HAAS

Obstler	2cl	4,9
Tonkabohnen-Geist	2cl	5,5
Haselnuss-Geist	2cl	6,9



KULINARISCHER KALENDER

KAFFEEZEIT IM „M“

Täglich können Sie von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr frischen Kuchen und köstlich, heiße Kaffeespezialitäten im genießen. Das Kuchenangebot wechselt täglich.

Wir freuen uns auf Sie !

ESSEN GENIEßEN 2020- EIN JAHR VOLLER GENÜSSE

Frühjahrs- Menü- Karussell

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 so können Sie diesen im Restaurant gegen einen bestellen.

Bitte reservieren Sie einen Tisch unter der 0201/43860

DA KÜKST DU !- OSTERN BEI DEN MINTROPS

Ostersonntag und Ostermontag

Ein ausgedehntes Festtags- Buffet in Mintrops Stadt ist ein Fest: Genießen Sie die köstliche Vielfalt nach Lust und Laune mit der gesamten Familie am 12. und 13.

36,00 € pro Person

Kinder bis 5 Jahre sind eingeladen

Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte

Telefon

0201 / 43860

Email

info@stadt.mm-hotels.de

Internet

www.mintrops-