



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.

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

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

GÄNSESPEZIALITÄTEN IM „M“

VORNE WEG UND PASSEND DAZU

Gänsegröstl
Guanciale | Tagliatelle | Parmesan | etwas Rahm 12 €

Süß- saure Gänseleber
Rapunzel | Linsen | Rübenkraut | gepickelte Zwiebel 13 €

„M'S“ GÄNSEBRATEN

Brust und Keule von der Gans
reichlich Soße | Apfelrotkohl
Maronen | Bratapfel | Kartoffelkloß 29 €





AUS DEM SUPPENTOPF

Crème vom Bio- Hokkaido
Hüttenkäse | Ravioli | Kerne | Kernöl 10 €

M's mediterraner Fischeintopf
Fische des Tages | Sauce Rouille | Kartoffelwürfel | Sellerie 11 €

VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

Gebratene Jakobsmuscheln
Hoisincreme | Kaiserschoten
Bio- Hokkaido | Reismudelnknusper 14 €

VEGAN Kandierte Rote Bete
Meerrettichschnee | Kaffeecreme
Balsamessiggelee | Sauerampfer 12 €

Ruhrpott Beef Tatar
Curry Mayo | Frittencrunch | Himbeerketchup
Malzbierreduktion | 60/60 Ei 14 €

VEGI Bööscher Ziegenfrischkäse vom Hof Konnen
Brickteigsäckchen | marinierte Feige
Walnüsse | Feldsalat 13 €

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

VEGI Glasierte Petersilienwurzel
Topfen | junger Lauch | Petersilienpüree
Maronen | Schmorfond 25 €

VEGAN Rotes Linsencurry
Bio- Kartoffel | Pappadum | Spinat
Apfel | Sesam Pak- Choi 23 €



ZUR HAUPTSPEISE

Sauerbraten vom Hirschrücken Sous Vide Karamellierte Kakaobohnen Cranberriejus Rosenkohl Topinambur	31 €
Geschmorte Irische Ochsenbacke Birnen Marmelade getrüffelter Wirsing Püree vom Bio Hokkaido	27 €
Milchkalbsleber „Japan Art“ Erbsen- Wasabi- Püree Edamame gepoppter Reis Bananen- Ingwer- Chutney	28 €
Medaillon vom Kabeljau Lardosud Zwiebelcreme Kräutersaitlinge Grünkohlpüree Graupen	28 €

UNSER KLASSIKER IM

Argentinisches Rumpsteak „Strindberg“ Senfkruste grüne Bohnen Speckbratkartoffeln	28 €
--	------



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Paradiesapfel Mille Feuille von Marzipan & Apfel Mandeleis Mozartkugeln Apfelgel	11 €
Bienengold weiße Vahlrona Schokoladenmousse Honigcrumble Honigsorbet Honigparfait	11 €
Bio Rhöner Dorfkäse mit Heublume schwarze Walnuß Portweingelee Birne Briocheknödel	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 €



AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

Gänsehotline vom 01.11.2021 bis 26.12.2021

Abholung täglich von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Letzter Vorbestellungstermin 20.12.2021
Vorbestellung zwei Tage vor Abholung

Das Martinsgans- Angebot für alle,
die zu Hause bleiben möchten.

1 ganze, kross gebratene Gans für 4 Personen
in Orangen - Majoransauce mit Rotkohl
und Kartoffelknödeln

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen. Je Gans 104,00 €

Unser Festtags – Buffet an Weihnachten

am 25. und 26.12.2021, von 12.00 bis 15.00 Uhr
inkl. einem winterlichem Aperitif zu Beginn p.P.
Kinder bis 5 Jahre sind eingeladen
Kinder 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte

46,00 €

Weihnachtszeit im „M“ – besuchen Sie uns abends

am 25. und 26.12.2021, ab 18.00 Uhr
Unser Küchenteam verwöhnt Sie an den Festtagen
mit unseren köstlichen Weihnachtsmenüs.

Silvester Dinner

am 31.Dezember 2021 um 18.30 Uhr

Wir begrüßen Sie voller Vorfreude auf einen
phantastischen Abend mit einem Glas Sekt um 18.30 Uhr
Im Atrium. Um 19.00 Uhr geleiten wir Sie an Ihren
feierlich gedeckten Tisch.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie in der letzten Nacht
dieses Jahres in 6 genussvollen Gängen.

inkl. einem Glas Sekt pro Person 86,00 €