



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

Eine Auflistung unserer Allergene/Zusatzstoff befindet sich auf der letzten Seite der Speisekarte



GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

Wasser

Mintrops Tafelwasser	0,75l	5,90 €
Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.		

Schloss Quelle feine Perle	0,75l	7,80 €
----------------------------	-------	--------

Aperitif

Campari		
...on the rocks/ auch alkoholfrei	5cl	4,50 €
...mit Soda, Orangensaft/ auch alkoholfrei	0,2l	6,50 €

Winter Spritzer	0,2l	7,90 €
Aperol, Cranberriesaft, Mineralwasser, Rosmarin, Orangenscheiben		

Minimilk	0,2l	7,90€
43er, Pflaumenbrand, Milch		

Minimilk	0,2l	7,90€
43er, Pflaumenbrand, Milch		

Minimilk	0,2l	7,90€
----------	------	-------

Champagner

Champagner Brut Reserve Lenoble	0,375 l	39,00 €
------------------------------------	---------	---------

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 Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,1 l 0,75 l	4,00 € 27,00 €
2020	Mintrops Riesling "pott white" Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz	0,1 l 0,75 l	4,10 € 28,00 €
2019	Blanc de Blancs Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,1 l 0,75 l	4,00 € 23,00 €
2019	Fundament Cuvee Rose Gutswein, trocken Weingut Pfaffmann Wageck, Pfalz	0,1 l 0,75 l	4,30 € 28,00 €
2019	Garnacha Zestos, DO Madrid Bodegas Vinos, Jeromin	0,1 l 0,75 l	4,00 € 26,00 €
2020	Mintrops Spätburgunder „pott red“ Appellation Controlée Joseph Drouhin, Burgund	0,1 l 0,75 l	4,70 € 32,00 €

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

RESTAURANTKARUSSELL

Erleben Sie ein Fest für alle Sinne!
Zu jedem Gang erhalten Sie begleitend ein Glas Wein oder ein Pils.

Kartoffelsalat nicht ganz wie bei Omma
Omelette vom Biolandei | geweckte Radieschen
Salzgurke | luftige Mayonnaise



Blumenkohlcremé
Bööscher Zigenfrischkäse | Espresso Crema



Skrei & Pulpo
Chorizo rosario | Süßkartoffel | Mais in Variation

oder

US Schaufelstück 48/60
Schwarzwurzel | Trüffel | Sherry XO | Nussbutter- Polenta



Crema Catalana
Mandarine | 43er | Piemonteser Haselnüsse | Vanille



Ihr 4-Gang Menü
inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils zu 64,00 € pro Person

oder auch gerne als 5-Gang Menü
inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils zu 75,00 € pro Person



AUS DEM SUPPENTOPF

Arabische rote Linsensuppe
Lammhack | Filoteig | Ziegenfeta | Minze 12 €

Kartoffelessenz
Espuma | Ravioli | Bio- Eigelb 11 €

VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

Sülze von der Kalbszunge
Sauerrahm | Krautsalat | Senfmayo
Speckbrösel | süß- saure Linsen 16 €

Tatar vom Saibling
geflämmte Champignons | Staudensellerie
Vanille- Grüntee- Sud | Schnittlauchöl 15 €

VEGAN Salat von geräucherten Karotten
Soja- Tofucreme | Zitrusfrüchte
Tapioka | Sprossen 13 €

VEGI Bööschler Ziegenquark vom Hof Konnen
Topfenknödel | karamellisierte Walnuß
Burgaltendorfer Honig | Rucolapesto | gepickelte rote Zwiebel 14 €

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

VEGAN Süßkartoffelcurry
Pak Choi | Mais | Kokosmilch | Ananas
Cashewkerne | Pappadum 23 €

VEGAN Linsenbraten
Blaubeerchutney | Wilder Brokkoli
Sonnenweizenrisotto 25 €



ZUR HAUPTSPEISE

Argentinisches Rinderfilet Grain Feed Kaisergranat Morcheln Karotten Bohnen Erbsenpüree weißer Portwein	35 €
Neuseeland Lammkarree Miso- Teriyaki- Lack Mangocreme Pak Choi Sesam Limettenpüree	32 €
Terrine vom Wildgeflügel Schokolade Preiselbeergelee Birne Selleriepüree Semmeltaler	29 €
Tranche vom Island Wildlachs Granny Smith Schaum Senfkaviar Schmorgurke schwarzer Reis	28 €

UNSER KLASSIKER IM

Klassiker Oma's Ruhrpottroulade reichlich dunkle Soße Speckstippe Rotkraut	26 €
Graupeneintopf Mettwurst von der Bio Fleischerei Burchhardt Wurzelgemüse Kartoffeln	23 €



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

„Valrhonas Finest“ Mousse Eis Tarte Selection Himbeere	12 €
„Griechisch für Anfänger“ Olivenöl Zitronensorbet Joghurt Panna Cotta Kalamamata Oliven Honigtomaten	11 €
Fourme d’Ambert Feigengel Früchtebrot Traubenchutney	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 €



Mintrops.Kochschule



Braten, schnibbeln, bruscheln, schnacken und auch das Gläschen Wein darf für den genussvollen Koch nicht fehlen... Vom Einsteiger bis zum ausgebufften Hobbykoch findet sich für Sie ein passender Platz in unseren Kochkursen.

Unsere Küchencrew freut sich auf einen gemeinsamen Koch- Abend mit viel Spaß, Gaumenfreuden und einige Tipps und Tricks aus der Profiküche – Schauen Sie uns in die Töpfe: Mintrops.Kochschule am Kleinen Markt, direkt neben Mintrops Stadt Hotel Margarethenhöhe.

Wir freuen uns auch auf Ihren virtuellen Besuch unter www.mintrops-kochschule.de

Für kleine Hasis und große Hasen

Unser Oster- Festtags- Brunch

am Ostersonntag, 17. April 2022 und Ostermontag, 18. April 2022
jeweils von 11.00 bis 15.00 Uhr

Ein ausgedehntes Festtags- Brunchbuffet in unserem Stadt Hotel mit Blick über die historische Margarethenhöhe ist ein Hochgenuss! Die köstliche Vielfalt von einfallsreichen Vorspeisen über herzhaft Hauptgänge und süße Verführungen zum krönenden Abschluss gefällt der ganzen Familie.

Feiern Sie mit uns!

42,00 € pro Person (Ein Glas Sekt, Wasser, Filterkaffee, Tee und Säfte inkludiert)

Kinder bis 5 Jahre sind eingeladen
Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte