



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.	0,25l	2,30

Schloss Quelle feine Perle	0,75l	7,80 €
	0,25l	2,90 €

Aperitif

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

Rhabarber Spritzer	0,2l	7,90 €
Rhabarberlikör, Sekt, Mineralwasser, Minze, Orangenscheiben		

Lillet Wild Berry	0,2l	7,90 €
Lillet, Wild Berry, Eis Mineralwasser, Früchte,		

Aperol Spritz	0,2l	7,90 €
---------------	------	--------

Hugo/ Helga	0,2l	7,90 €
-------------	------	--------

Sekt

Hausmarke mm-Sekt, Chardonnay, Brut	0,1 l	4,90 €
-------------------------------------	-------	--------

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 €



Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller.

A votre santé

2019	Sauvignon Blanc Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,1 l	4,10 €
		0,75 l	28,00 €
2020	Grauburgunder Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,1 l	4,00 €
		0,75 l	27,00 €
2020	Sommerpalais Rielsing, Feinherb, Fruchtsüß Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,1 l	4,20 €
		0,75 l	28,00 €
2019	"Piluna Primitivo Salento Indicazione Geografica Tipica Castello Monaci, Apulien	0,1 l	4,50 €
		0,75 l	29,00 €
2020	Mintrops Spätburgunder „pott red“ Appellation Controlée Joseph Drouhin, Burgund	0,1 l	4,70 €
		0,75 l	32,00 €

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

SPARGELZEIT IM RESTAURANT M

Spargelscremesüppchen
Erdbeerconfit | Bärlauchöl 11 €

Salat vom weißen Spargel
Jakobsmuschel | Bärlauchcreme
Radieschen | Holunderessig 15 €

Portion deutscher Spargel vom Gut Böckenhoff
Aus Raesfeld

Wählen Sie
Sauce Hollandaise | zerlassene Butter

Dazu reichen wir unsere neuen Kartoffeln von unserem
Bio Kartoffelbauern – Kornkammer Haus Holte 23 €

Wahlweise mit:

- Zweierlei Schinken von der Bio Fleischerei Burchhardt + 9 €
- Wiener Kalbsschnitzel + 10 €
- Lachstranche 160g + 10 €





AUS DEM SUPPENTOPF

Mediterrane Fischbouillon
Garnelenbällchen | Jakobsmuschel | Staudensellerie 12 €

Bärlauchschaumsüppchen
gebackene Garnele | gehacktes Bio- Ei 11 €

VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

Terrine von der Bio Blutwurst der Fleischerei Burchardt
Apfelgelee | Zwiebelgranite | Endivie süß & sauer
kalte Kartoffelcreme 15 €

Carpaccio von der Rotgarnele
gelierter Krustentiersud | Mandel
Grapefruit | fermentierter Knoblauch 15 €

VEGAN Geschmorte Aubergine
Baba Ganoush | Granatapfel
Kichererbsen | Koriander 13 €

VEGI Bööschter Ziegenkäse vom Hof Konnen
knuspriges Galette | Kohlrabi
Piemonteser Haselnuss | Waldpilzerde 14 €

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

VEGAN Gefüllte Süßkartoffel
Shitakepilze | Avocado | Jalapenos
Maischips 24 €

VEGAN Spicy Spitzkohl Inside Outside
Spitzkohlroulade | gegrillte Ananas
gebratener Reis | Miso 25 €



ZUR HAUPTSPEISE

Medaillon vom Rinderfilet Nussjus geröstete Perlzwiebeln Karotten Kohlrabi von Kopf bis Fuß Kartoffelknusper	34 €
Bauch vom Thüringer Duroc Schwein 36/60 Rharbarber Senf grüner Spargel Buttermilch- Kartoffelpüree	29 €
Im Heu gegarte Lammhüfte aus Neuseeland Waldpilzschaum glasiertes Frühlingsgemüse Petersilienpolenta	31 €
Medaillon vom Seeteufel Vadouvan Banane weiße Bohnen Frühlingslauch	32 €

UNSER KLASSIKER IM

Geschmorte Ochsenbacke Malzbierjus Sauerkrautstampf Ofenkartoffel	28 €
Tranche vom Wildlachs marinierter Pumpernickel Kartoffelrösti Schmand Gurkensalat	28 €



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

„Dinkel on the Rock´s“ halbgefrorener Dinkel Honig Hafermilchmousse Waldmeister	12 €
„Erdbeer Misu Rharbarber“ Erdbeerpannacotta Biskuit eingelegter Rharbarber Mascarpone	11 €
Geräucherter Brie de Meaux Whisky- Früchtebrot Erdbeer-Tonkabohnenchutney	14 €

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

Feuer und Flamme

Der Sommer ist da und mit ihm, die Grillsaison im Mintrops Stadt Hotel.

Jeden zweiten Sonntag (ab dem 08. Mai bis 24.Juli 2022) bieten wir Ihnen saftige Grillspezialitäten über köstliche Beilagen, bis hin zum hausgebackenen Brot mit passenden Dips.

Genießen Sie auf unserer Sommerterrasse, bei einem frisch gezapften Bier oder einem Aperitif der Saison, die Köstlichkeiten des Restaurants „M“, mit Blick auf den historischen Marktplatz der idyllischen Margarethenhöhe.

Wir freuen uns auf Sie!

33,00 EUR pro Person