



€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.		
Apollinaris selection	0,7l	€ 6,60
San Pellegrino	0,75l	€ 6,80

Aperitif

Campari		
...on the rocks	5cl	€ 4,50
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola	0,2l	€ 6,50
Sasse Münsterländer	0,2l	€ 7,50
Belsazar Vermouth	0,2l	€ 7,50
Gin Tonic	0,2l	
... Bombay Sapphire	0,2l	€ 6,50
... Monkey47	0,2l	€ 12,00

Sekt

Chardonnay Sekt, brut	0,1l	€ 4,90
Hausmarke mm Hotels	0,75l	€ 24,00
Rüdesheim, Rhein		

Champagner

Lenoble	0,1l	€ 10,50
Champagner Brut Cuvée Intense	0,75l	€ 62,00

Bier

Stauder Pils vom Fass	0,2l	€ 2,20
	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

2015er	Sauvignon Blanc	0,1l	€ 3,50
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	0,25l	€ 8,40
2016er	Pinot Grigio	0,1l	€ 4,20
	Vinedition, trocken Italien	0,25l	€ 9,50
2015er	Tempranillo	0,1l	€ 4,20
	Vinedition, trocken Spanien, Valencia	0,25l	€ 9,50
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr	0,1l	€ 4,30
	80% Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken Weingut Daniel	0,25l	€ 10,20

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



UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

Praline von der Gänseleber
mit Portweingelee, gebratenem Brioche und schwarzer Walnuss



Essenz von der Roten Beete
mit Garnelenbällchen und Meerrettichspuma



Maishähnchen Ballountine gefüllt mit Steinpilzen
dazu Kürbis- Kartoffelpüree und Portweinjus



Kaltes Zwetschgensüppchen mit Honigeis,
Ziegenfrischkäsestaub und Mandelhippe

als 3-Gang Menü zu € 36,00
als 4-Gang Menü zu € 44,00

UNSERE WEINREISE-EMPFEHLUNG

2016er Pinot Grigio
Vinedition, trocken
Italien

2015er Tempranillo
Vinedition, trocken
Spanien, Valencia

Weinreise zum Menü zu € 15,50






SUPPEN

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Steierischem Kürbiskernöl und Pastinaken Chip	€ 9,00
Essenz von der Roten Beete mit Garnelenbällchen und Meerrettichspuma	€ 10,50

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Praline von der Gänseleber mit Portweinglee, gebratenem Brioche und schwarzer Walnuss	€ 10,50
Lachs Tataki "Rheinische Art" mit Gemüse- Vinaigrette, Pumpernickel und Dillschmand	€ 11,00
Gefülltes Brickteig Säckchen mit Ziegenfrischkäse dazu Zwetschgen- Chutney an Feldsalat in Walnuss- Vinaigrette	€ 10,00
Feldsalat in Kartoffel- Vinaigrette mit Ibericoschinken	€ 11,00

VEGANE GERICHTE

 Indisches Kartoffel- Curry mit Spinatsauce dazu knuspriger Linsen Cracker	€ 16,50
 Perlgraupen Risotto mit geschmortem Kürbis und Feldsalat	€ 16,50
 Geräucherter Tofu auf Guacamole an bunten Beeten und Risoninudeln	€ 18,00



DIE HAUPTGÄNGE

Rinderfilet Medaillons mit glasierten Zwetschgen, Ziegenkäsecreme dazu gebratener Wirsing und Spätzle	€ 33,00
Maishähnchen Ballountine gefüllt mit Steinpilzen dazu Kürbis- Kartoffelpüree und Portweinjus	€ 26,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit gepickelten Lauchzwiebeln, Vanillekarotten und Erbsen- Graupen Risotto	€ 24,50
Gebratene Milchkalbsleber in süßer Senf Jus auf Apfel- Rote Beete Püree und Kartoffelkrapfen	€ 25,00

UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN & BEILAGEN

Unser Serviceteam nennt Ihnen gerne unsere Fisch- und Fleisch-
Empfehlung des Tages.
Sie wählen zwei Zugaben aus unseren Beilagen aus:

- Cremiges Kartoffelpüree
- Gebackene Kräuterpolenta
- Graupen Risotto
- Tomaten-Tagliatelle

- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Brokkoli
- Gebackener Kürbis
- Gartenfrischer Feldsalat mit Kartoffeldressing



UNSERE KLASSIKER IM **m**

Himmel und Erde Blutwurst Apfelspalten Kartoffelpüree Röstzwiebeln	€ 19,00
Rumpsteak „Strindberg“ Senfkruste Bratkartoffeln Speckbohnen Rotweinsauce	€ 27,00

DESSERT

Schokoladen- Macadamia Parfait mit Nougatmousse und salziger Karamelsauce	€ 10,50
Marillen Topfenstrudel an Kürbiskerneis und Vanillesauce	€ 9,50
Kaltes Zwetschgensüppchen mit Honigeis, Ziegenfrischkäsestaub und Mandelhippe	€ 9,50
Getrüffelter Pecorino mit Quitten- Chutney	€ 10,00

DIGESTIFE DER EDELBRENNEREI HAAS

Obstler	2cl	€ 4,90
Tonkabohnen-Geist	2cl	€ 5,50
Haselnuss-Geist	2cl	€ 6,90



KULINARISCHER KALENDER

Kennen Sie schon unsere **Kruppsteine**?

Feine, knusprige Nougat -Pralinen in Valrhona -Kakao eingehüllt. Als Erinnerung oder zum Verschenken.

50g

€ 4,50

100g

€ 8,00

150g

€ 12,50

MINTROPS.KOCHSCHULE

*„Es gibt nur ein Vergnügen,
das größer ist als die Freude, gut zu essen:
Das Vergnügen, gut zu kochen!“ (Günter Grass)*

Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise!

www.mintrops-kochschule.de



MINTROPS.GUTSCHEINE

*Für jeden Anlass und jeden Betrag.
Schön verpackt zum Verschenken für die Liebsten!*

Unser Serviceteam ist Ihnen gerne behilflich oder sie schauen später mal in unseren Gutscheinshop!



MINTROPS.GOURMET-EVENTS

Das Beste vom Besten ohne Schnickschnack!

Food- und Winetasting auf höchstem Niveau.
Begleitet durch den international bekannten Oenologen
Roland Birr.

Tickets erhalten Sie an unserer Rezeption oder online unter
<http://www.mintrops-kochschule.de>

