



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, Aqua Panna	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	Sommerpalais	0,1l	€ 3,20
	Riesling, feinherb, feinfruchtig Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	0,25l	€ 7,70
2015er	Silvaner	0,1l	€ 3,80
	Qualitätswein aus Franken, trocken Castell- Castell	0,25l	€ 8,10
2014er	Trollinger	0,1l	€ 3,80
	Qualitätswein, trocken Weingüter des Grafen Neippberg	0,25l	€ 9,10
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

Spargel- Erdbeer- Salat
Kräutervinaigrette



Spargelcremesuppe
Räucherlachs | Avocadomoussé



½-Pfund Spargel
kleinen Kartoffeln | Sauce Hollandaise
Honigschinken



Erdbeersalat
frische Minze | Vanilleeis

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

UNSERE WEINREISE-EMPFEHLUNG

2015er Silvaner
Qualitätswein aus Franken, trocken
Castell- Castell

2014er Weißburgunder, Metropole Ruhr
Qualitätswein, trocken
Weingut Meßmer



Weinreise zum Menü zu € 15,50





SUPPEN

Spargelcremesuppe Räucherlachs Avocadomousse	€ 9,00
Kokosnuss- Maiscreme- Suppe gebackene Kalbszunge Chili- Öl	€ 10,00

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

 Spargel- Erdbeer- Salat mit Kräutervinaigrette	€ 8,50
 Zart schmelzender Burrata Babytomaten- & Zuckerschoten- Salat Zitronen- Olivenöl	€ 12,00
Hausgebeizter Lachs Chili- Limetten- Vinaigrette in Panko gebackene Austernpilze Ingwer-Mayonnaise	€ 13,50
Campo Rinderfilet- Carpaccio Radieschen- Sprossen- Salat geräucherte Paprika Aioli	€ 13,50
Gebratene Jakobsmuscheln getrüffeltes Kartoffelpüree Chorizo- Chip	€ 15,50

VEGANE GERICHTE

 Vollkorn Linguine buntes Spargel- Soja- Ragout Kirschtomaten	€ 17,00
 In Tempura gebackener Seidentofu Kokos- Curry- Sud buntes Gemüse	€ 18,00



DIE HAUPTGÄNGE

½-Pfund Spargel kleine Kartoffeln Sauce Hollandaise dazu wahlweise mit ... Honigschinken	€ 20,50
... Fischempfehlung des Tages	Marktpreis
... Campo Rinderfilet	€ 33,00
Rosa gebratene Kalbsleber Kräuter- Venere- Reis-Risotto gebratener Brokkoli	€ 25,00
Knuspriges Stubenküken Bärlauchpüree gebratene Pilze Sprossengemüse	€ 26,00
Medaillons vom Campo Rinderfilet Kartoffel- Soufflé Orangen- Karotten- Gemüse Balsamico- Sauce	€ 36,00

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
- Venere- Reis- Risotto
- Tomaten-Tagliatelle

- Tomaten- Spinat- Ragout
- Gebratener Brokkoli mit Mandeln
- Buntes Frühlingsgemüse
- Gartenfrische Blattsalate mit Limetten-Vinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

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

DESSERT

Frischer Erdbeersalat Gartenminze Kokosnuss- Süppchen Ananassorbet	€ 9,00
Amarula Tiramisu Limettenmoos Schokoladen- Erdnuss- Erde	€ 9,50
Rhabarbermousse eingelegter frischer Rhabarber hausgemachtes Erdbeersorbet Erdbeergelee	€ 9,50
Taleggio- Crostini mit Walnusspesto	€ 9,50

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!



ESSEN VERWÖHNT 2017 – GOURMETMEILE

Die Königin unter den Gourmetmeilen!

Vom 28.06. bis 02.07.2017 Können Sie das MUMM auf der Gourmetmeile in der Essener Innenstadt besuchen.



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>

