



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

Sven Cepen
Küchenchef

Marius Schewerda
Serviceleitung

Unsere Allergene/Zusatzstoff Karte reicht Ihnen gerne unser Serviceteam.
Sprechen Sie uns an.



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	0,75l	€ 6,60
San Pellegrino	0,75l	€ 6,80

Aperitif

Campari		
...on the rocks	5cl	€ 4,50
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola	0,2l	€ 6,30
Sasse Münsterländer	0,2l	€ 7,50
Winter-Quitten-Gin	0,2l	€ 8,00
Quittensirup & Püree, Zitrone, Kerne & Sirup vom Granatapfel, Rosmarin, Tanqueray Gin, FeverTree Tonic		
Aperitif des Montas	0,2l	€ 7,00
Sirup von der Feige und Minze, frische Minze, eingelegte Feige, aufgegossen mit prickelndem Sekt		

Sekt

Chardonnay Sekt, brut Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	0,1l	€ 4,90
--	------	--------

Champagner

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

Bier

Stauder Pils vom Fass	0,2l	€ 2,10
	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	0,25l	€ 8,40
2016er	Sommerpalais	0,1l	€ 3,20
	Riesling, Kabinett, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	0,25l	€ 7,70
2015er	Primitivo	0,1l	€ 4,80
	IGP, trocken, Italien Weingut Cignomoro	0,25l	€ 11,60
2014er	Ruber Spätburgunder	0,1l	€ 4,50
	Qualitätswein, trocken Weingut Nelles	0,25l	€ 10,90

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



GÄNSEZEIT IM RESTAURANT M

Gänseterrine mit Feigengelee
an Butter- Brioche und Blattsalaten
€ 11,00



Cremesuppe von der Gans
dazu servieren wir eine Knusperrolle von der Gans
€ 9,50



Gänsebraten von Brust und Keule an Orangensauce
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Bratapfel
€ 28,00



Saftig gebratenes Ragout von der Gans
mit Italienischem Speck und Pappardelle
€ 21,50



Quarkknödel
gefüllt mit Bratapfel
€ 11,00






SUPPEN

- Schaumsuppe von der Marone und grünem Apfel
mit Rotkohl- Gnocchi € 9,00
- Kokosnuss- Limettensuppe
mit Enten- Sesam Wan Tan € 9,50

VORSPEISEN & KLEINE ZWISCHENGERICHTE

- Salat vom Hokkaido Kürbis mit Granatapfel- Vinaigrette
an mild geräuchertem Tiroler Bauchspeck € 13,50
- Carpaccio vom Lachs mit Sesam- Avocado- Marinade
dazu Kaiserschotensalat und hausgeräuchertem Lachsbällchen € 12,00
- Herbstliches mariniertes Gemüse aus unserem Biogarten
mit Kürbis- Ricotta Creme € 12,00
- Pasta Risotto mit cremigem Ziegenkäse
an hausgemachten Bio- Minz- Honig und gerösteten Walnüssen € 12,00

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

-  Wokpfanne mit Rotkohl und Weizennudel
auf karamellisierten Maronen und Birnenspalten € 17,50
-  Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel
auf Kürbis- Fenchel- Ragout und Spinat- Zitronen- Sauce € 16,50
-  Fluffige Spinat- Semmelplätzchen
mit cremigen Waldpilzen in Rahm € 16,50



HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Sauerbraten vom Hirsch mit Nuss- Rosenkohl, cremiger Kürbismousse	€ 28,50
Zweierlei von der Bauernente mit Rosenkohl und Ragout von der Keule und Pastinaken aus eigenem Anbau	€ 24,50
Gebratener Kabeljau im Kräuterspeckmantel an grünen Böhnchen, Rote Bete Knödel und Meerrettichschaum	€ 24,00
Geschmorte Hinterhaxe vom Lamm mit Pistazien- Aprikosenkruste dazu Steckrüben und Birnen und Kartoffel- Baumkuchen	€ 25,50

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
Hausgemachte Pommes
Pasta Risotto
Butterkartoffeln

Tomaten- Spinat- Ragout
Gebratener Kürbis
Geschmorter Paprika
Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

Hausgemachte Tafelspitzsülze dazu Bratkartoffeln, Frankfurter- Sauce und Blattsalate	€ 18,50
Argentinisches Rinderhüftsteak (220gr.) mit Café de Paris Marinade, Cognac- Pfeffersauce, Butterspinat und hausgemachten Pommes Frites	€ 26,50

DESSERT

Kürbis- Ingwer Kuchen mit hausgemachten Sauerrahmeis und Orangenkaramell	€ 10,00
Honig Parfait im Zwetschgensud und Mohn- Crunch	€ 11,00
Mousse von der Valrhona Grand Cru Manjari 64% Schokolade aus Madagaskar mit gebackener Feige	€ 10,50
Bergkäse mit Feigensenf	€ 10,00
Mintrops Kruppsteine Unsere hausgemachten Pralinen mit Valrhona Schokolade Schön verpackt zum Mitnehmen oder Verschenken	
50 g	€ 4,50
100 g	€ 8,00
150 g	€ 12,50

DIGESTIFE DER EDELBRENNEREI HAAS

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



KULINARISCHER KALENDER

MINTROPS.WEIHNACHTEN

Festtagsbuffet am 25. und 26.12.2018

Unser Festtags- Mittagsbuffet an den Feiertagen
25. und 26. Dezember 2018 von 12:00 bis 15:00 Uhr.
39,00€ pro Person
(Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen, Kinder bis 12 Jahre
zahlen die Hälfte)

MINTROPS.WEIHNACHTEN

Festmenü am 25. und 26.12.2018

Unser Küchenteam verwöhnt Sie an beiden
Feiertagsabenden (25. und 26.12.2018)
mit einem wahrlichen Festmenü.
Unsere Menüs bieten wir auch vegetarisch und vegan an.
Wir freuen uns auf Sie!

MINTROPS.SILVESTER

Silvester Dinner im „M“

Wir begrüßen Sie um 18:30 Uhr zu einem Sektempfang
in unserem Atrium und begleiten Sie anschließend
zu Ihrem feierlich gedeckten Tisch bei uns im „M“.
Wir servieren Ihnen ein berauschendes 6-Gänge-Menü
und stoßen mit Ihnen auf das neue Jahr an.
82,00€ pro Person inkl. Sektempfang
(auch als Arrangement buchbar zu 319,00€
Für 2 Personen inkl. Silvestermenü, Übernachtung,
Langschläfer-Frühstück und Late-Checkout)

MINTROPS.GANS TO GO

Gänsehotline vom 01.11. bis 24.12.2018

Das Martinsgans-Angebot für alle, die zu Hause bleiben
wollen. Genießen Sie unsere tollen Gänse,
frisch und kross gebraten, in trauter Runde
mit Freunden und Familie.
Einfach bestellen & abholen.

Telefon

0201 / 43860

Email

info@stadt.mm-hotels.de

Internet

www.mintrops-stadthotel.de