



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 und Martin Klauß.

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
Fizzi Holunder		
Holundersirup, Vodka Minze, Limette	0,2	€ 7,50
Grünes Glück	0,2l	€ 7,50
Waldmeisterlikör, Holunderblütensirup, Tonic Water		
Captain Sour	0,2l	€ 7,50
Spiced Rum, Zitronensaft, Rohrzuckersyrup		

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

2017er	Sauvignon Blanc	0,1l	€ 3,70
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien	0,25l	€ 8,80
2017er	Lugana	0,1l	€ 4,50
	Famiglia Olivini, trocken	0,25l	€ 10,90
	Desenzano del Garda, DDOC		
2018er	Primitivo	0,1l	€ 4,00
	IGP, trocken, Italien	0,25l	€ 9,50
	Weingut Cignomoro		
2016er	Ruber Spätburgunder	0,1l	€ 5,10
	Qualitätswein, trocken	0,25l	€ 10,90
	Weingut Nelles		

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



“M´S” – MENÜ ZUM SELBER BASTELN

Liebe Gäste,
stellen Sie sich aus unserer a la carte Karte
doch einfach Ihr eigenes Menü zusammen
und genießen Sie die herrlich kreativen Speisen
unseres Küchenteams
Ob 3 Gänge oder auch gerne 4,
wir werden Sie verwöhnen!

Genießen Sie das Drei- Gang Menü zu € 44
Genießen Sie das Vier- Gang Menü zu € 53

Ihr Küchenteam vom Mintrops Stadt Hotel



SUPPEN

Bärlauchschaumsüppchen
mit pochiertem Wachtelei € 9,00

Geröstetes Maiscremesüppchen
mit Chili- Garnelen- Ravioli und Limettencreme € 10,00

VORNE WEG & ZWISCHENDRUCH

Gebratene Riesengarnelen
mit Joghurt- Limetten- Panna Cotta,
Cocktailsauce und feinem Salat € 13,00

Ziegenfrischkäse- Crémé- Bruléé
mit gepickelter Roter Bete
Walnuss- Crunch und Wildkräutersalat € 11,00

Rindercarpaccio mit Parmesanchips,
mariniertem Rucola und geschmolzenen Kirschtomaten € 14,00

In Kaffee und Orange gebeizter Lachs
mit süß- saurem Rhabarberconfit und geblähten Lauch € 12,00

Feine Tagliatelle mit würziger Salsiccia
im Tomatensud mit Bärlauchpesto € 13,00

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

 Gefüllter Portobello- Pilz mit Pflaumentomaten,
dazu Tomatenbulgur, Bärlauchpesto € 18,00
und gerösteten Cashewkerne

 Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Polenta- Knödel
mit Waldpilzrahm und getrüffeltem Spinatragout € 18,00

 Cremiges Risotto mit Bärlauch,
Grünem Spargel, Kirschtomaten



und Parmesan

€ 17,00

HAUPTGÄNGE

Schaufelstück vom US Rind „GOP“ 48/60
mit Trüffeljus, Orangen- Mayonnaise
dazu gerösteter Blumenkohl und Süßkartoffeltaler € 28,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Bärlauchschaum,
grünem Spargel, Radieschenragout
und Kartoffelbaumkuchen € 26,00

„Zweierlei vom Salzwiesen- Lamm“
Hüfte „Sous Vide“ mit Zitronenkruste
und geschmorte Schulter auf Bohnenpüree
und Tomaten- Bulgur € 27,00

Medaillon vom Kabeljau mit Teriyaki- Lack
dazu Sesam- Chili- Spinat
und Limetten- Risotto € 27,00

ZUM FANG DES TAGES SUCHEN SIE SICH IHRE ZWEI LIEBLINGSBEILAGEN AUS

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

Cremiges Kartoffelpüree
Cremiges Risotto
Butterkartoffeln
Süßkartoffelpommes

Spinat- Ragout
Grüner Spargel
Ofen- Tomaten
Bunte Blattsalate mit Balsamico- Vinaigrette



UNSERE KLASSIKER IM

Irishes Flanksteak mit Chimichurri- Sauce,
geröstetes Minigemüse und Bärlauch- Kartoffelpüree € 27,00

„Roastbeef“ von der argentinischen Rinderhüfte,
mit hausgemachter Remouladensauce,
Blattsalaten und Bratkartoffeln € 19,00

DESSERT

Mille Feuille von Rhabarber und weißer Schokolade
mit Zitronencreme und eingelegtem Rhabarber € 10,00

Schokoladenbrownie
mit Nougat- Panna- Cotta,
Kaffeemousse und Karamell- Popcorn € 11,00

Süßes Bruschetta
mit Mascarponecreme, frischen Erdbeeren
und Minzpesto € 10,00

Ziegenfrischkäse- Praline
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

KAFFEEZEIT IM RESTAURANT „M“

Täglich können Sie von 15:00 bis 18:00 Uhr frischen Kuchen und köstlich, heiße Kaffeespezialitäten im Restaurant M genießen. Das Kuchenangebot wechselt täglich. Wir freuen uns auf Sie!

Da Kükst du! – Ostern bei den Mintrops

Ostersonntag und Ostermontag

Ein ausgedehnter Festtags- Brunch im Mintrops Stadt Hotel ist ein Fest: Genießen Sie die köstliche Vielfalt nach Lust und Laune mit der ganzen Familie am 21. und 22. April.

34,00 € pro Person

Kinder bis 6 Jahren sind eingeladen

Kinder bis 12 Jahren zahlen die Hälfte

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 Gutscheishop!



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



Telefon

0201 / 43860

Email

info@stadt.mm-hotels.de

Internet

www.mintrops-stadthotel.de