



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	1,0l	5,50 €
Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.		

Schloss Quelle feine Perle	0,75l	7,50 €
----------------------------	-------	--------

Aperitif

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

Pflaumen Spritzer	0,2l	7,50 €
Wermuth, Tonic, Mineralwasser, Pflaumenbrand, Zitronensaft, Thymian, Pflaumenspalten		

Minimilk	0,2l	7,50€
43er, Pflaumenbrand, Milch		

Sekt

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

Champagner

Champagne Théophile Brut		
Théophile Roederer	0,75l	59,00 €

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 €



Offene Weine

Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller.

A votre santé

2019	Blanc de Blancs Gutswein, trocken Freiherr von Gleichenstein	0,1 l 0,75 l	3,40 € 23,00 €
2020	Grauer Burgunder Gutswein, trocken Freiherr von Gleichenstein	0,1 l 0,75 l	4,00 € 27,00 €
2020	Mintrops Riesling „pott white“ Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz	0,1 l 0,75 l	4,10 € 28,00 €
2019	Pilùna Primitivo Salento Indicazione Geografica Tipica Castello Monaci, Apulien	0,1 l 0,75 l	4,30 € 29,00 €
2018	Ruber Spätburgunder Qualitätswein, trocken Weingut Nelles	0,1 l 0,75 l	5,10 € 35,00 €
2020	Mintrops Spätburgunder „pott red“ Appellation Controlée Joseph Drouhin, Burgund	0,1 l 0,75 l	4,70 € 32,00 €

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

RESTAURANTKARUSSELL

Erleben Sie ein Fest für alle Sinne!
Zu jedem Gang erhalten Sie begleitend ein Glas Wein oder ein Pils.

Kartoffelsalat nicht ganz wie bei Omma
Omelette vom Biolandei | geweckte Radieschen
Salzgurke | luftige Mayonnaise



Blumenkohlcremé
Bööscher Zigenfrischkäse | Espresso Crema



Skrei & Pulpo
Chorizo rosario | Süßkartoffel | Mais in Variation

oder

US Schaufelstück 48/60
Schwarzwurzel | Trüffel | Sherry XO | Nussbutter- Polenta



Crema Catalana
Mandarine | 43er | Piemonteser Haselnüsse | Vanille



Ihr 4-Gang Menü
inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils zu 64,00 € pro Person

oder auch gerne als 5-Gang Menü
inkl. begleitender Weine oder Stauder Pils zu 75,00 € pro Person



AUS DEM SUPPENTOPF

Schaumsuppe vom Bergmannsspargel
Trüffel | Crostini | Kressepesto | Birne 11 €

Klare Ochsenschwanzsuppe
Jakobsmuschel- Maultasche | Wagyucreme | Gemüseaspik 12 €

VORNE WEG & ZWISCHENDURCH

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust
Honig Miso | Kalamansicreme
geröstete Haselnüsse | Staudensellerie 15 €

Hausgebeizter Lachs
Schwarzer Rettich | Krabben-Buttermilch Emulsion
Algenöl | Spinatsalat 14 €

VEGAN Rote Bete Tatar
Kaffeecreme | geröstetes Malzbrot
Meerrettichschaum | Kakaobohnen 12 €

VEGI Bööscher Ziegenfrischkäse vom Hof Konnen
Börekstange | Pistaziensud | Gurkensalat
Joghurt | Granatapfel 14 €

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE

VEGI Offene Lasagne
halbgetrocknete Tomaten | Kalamata Oliven
Burratacreme | Aubergine | schwarzer Knoblauch 26 €

VEGAN Paniierter Räuchertofu
sautierte Weintrauben | Salzmandeln
grünes Gemüsepuree | fermentierter Palmkohl 25 €



ZUR HAUPTSPEISE

Medaillon vom argentinischen Rinderfilet Portweinjus gepickelte rote Zwiebeln Mandel- Brokkoli Kartoffelkuchen	32 €
„Vitello Tonnato“ Tafelspitz Sous vide Bonitosud Kapernäpfel Zitronengnocchi Spitzpaprika	28 €
Rosa gebratener Hirschrücken Sakecreme Preiselbeerchutney Pilz Wan Tan lackierte Birne	29 €
Kross gebratener Zander Dijon Senfsoße karamellierte Äpfel Linsenragout Rotweinisotto	28 €

UNSER KLASSIKER IM

Klassiker Oma´s Ruhrpottroulade Reichlich dunkle Soße Speckstippe Rotkraut Kartoffelknödel	26 €
---	------



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

„Schweizer Alpenschmaus“ Topfenknödel schwarzer Mohn Ahoerneis Nougatcreme Salzkaramell	11 €
„Mushu´s süßer Traum“ Milchreistartelette Kokos- Schokoladenknusper Zitronengrasgelee Mangosalsa Litchiesorbet	11 €
Fourme d´Ambert Feigengel Früchtebrot Traubenchutney	13 €

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 €