



AUTHENTISCH, KREATIV UND ZUM WOHLFÜHLEN

Wir vom Mumm 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 Heinroth
Küchenchef

Nourdin Akani
Serviceleitung

DE - ÖKO - 006



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Wasser		1l	
Mintrops Tafelwasser			
	Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.	4,90	
Aperitif			
Cynar		5cl	0,2l
	...on the rocks	4,50	
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		6,50
Sekt		0,1l	0,75l
Chardonnay Sekt, brut		4,90	25
	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein		
Hausaperitif	„Winterpflaumensecco“ Winterpflaumenlikör, Sekt	7,50	
Monatswein			
Genießen Sie zum Essen ausgewählte Weine aus unserem Weinkeller. Unser Motto ist Klasse statt Masse, daher ist der Vorrat der Monatsweine begrenzt.			
		A votre santé	
		0,1l	Flasche
2016er	Sauvignon Blanc Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	3,70	25
2015er	Grauer Burgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein	4,00	27
2014er	Aragonez Trincadeira Fonte da Serrana tinto Monte da Ravasqueira	3,50	24
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr QbA, trocken 80% Spätburgunder, 20% St. Laurent Weingut Daniel	4,30	29
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass		2,20	3,00



WINTER-ERWACHEN

Unser Küchenteam von Küchenchef Sven Heinroth
lädt Sie zu einer kulinarischen Genussreise ein.

Gratinierter Ziegenkäse
mit Aprikosenchutney an Asiasalat
und confierten Kirschtomaten



Süßkartoffelcreme
mit Walnüssen und Koriander



Rosa gebratene Entenbrust mit Schokoladen-Rotwein-Jus
an gebratenem Rosenkohl und hausgemachten Haselnussspätzle



Warmer Cheesecake mit hausgemachtem Vanilleeis
und marinierten Zwetschgen

Menü mit drei Gängen 39
Menü mit vier Gängen 48

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2016er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Freiherr von Gleichenstein



2012er Aragonez Trincadeira
Fonte da Serrana tinto
Monte da Ravasqueira

zur Vorspeise 0,1l Weißwein
zum Hauptgang 0,2l Rotwein


18,50



AUS DEM SUPPENTOPF

Süßkartoffelcreme mit Walnüssen und Koriander		9
Cappuccino von der Gänseessenz mit Preiselbeerschaum		9
Maronencreme mit Radicchio		10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosenchutney an Asiasalat und confiierten Kirschtomaten		12
Gebratene Riesengarnelen mit Minisaitlingen auf Salat von Kaiserschoten, Mango und Rosenkohlblättern		13
Bunter Gartensalat mit Burrata, Roh-Schinken und karamellisierter Birne		14
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und Rucola		15
Pappardelle mit Ochsenchwanzragout und gebratenen Kräutersaitlingen		
als Vorspeise		12
als Hauptgang		22



ZUR HAUPTSPEISE

KANINCHEN, OCHS UND ENTE

Kaninchenrücken in Estragonrahm
mit Äpfeln und Bacon, grünen Bohnen
und Parisienne-Kartoffeln 23

Geschmortes irisches Ochsen-Bäckchen
mit Steinpilzen, Walnüssen, Birne,
Wirsing und Kartoffelpüree 25

Rosa gebratene Entenbrust
mit Schokoladen-Rotwein-Jus an gebratenem Rosenkohl
und hausgemachten Haselnusspätzle 26

FELD, WALD UND WIESEN

Gefüllte Paprika mit Gewürz-Reis-Füllung
an Mandel-Soja-Joghurt  20

Kichererbsenkrapfen
mit sautierten Kräutersaitlingen und Chililinsen  21

Pfeffriges Tofusteak mit gegrillten
Süßkartoffelscheiben an Koriandercreme  23



FLUSS, SEE UND MEER

Winterkabeljau mit Meeresfrüchten auf Pommery-Senfsauce mit Spinat und Kartoffelpüree	25
Saltimbocca vom Seeteufel mit Jakobsmuschel an Hummerschaum mit sautierten Tomaten und Risotto	26

SELBSTVERSTÄNDLICH


Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	25
Gambas mit Ingwer und Chili gebraten auf Koriander-Risotto	
als Vorspeise	13
als Hauptgang	24

TRADITIONELL

Brust und Keule von der Gans, kross gebraten mit Rotkohl, Kartoffelkloß, Bratapfel und Maronen	28
---	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Mohnmousse mit Physalis-Ragout und Schokoladen-Chilisegel		9
Spekulatius-Panna-Cotta mit gebrannten Mandeln und Zitrusgelee		9
Warmer Cheesecake mit hausgemachtem Vanilleeis und marinierten Zwetschgen		10

ZUR ABRUNDUNG

Variation von Backensholzer Bio-Rohmilchkäse	11
--	----

Genießen Sie dazu Brände der Edelbrennerei Haas:

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



AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

Mintrops Früh-Mi

Die delizöse Verbindung von Frühstück und Mittagessen
an ausgewählten Sonntagen von 10:00 bis 14:00 Uhr

Mintrops klitzekleine Adventshütte vom 3. bis 23. Dezember
mit würzigen, süßen Keksen sowie hausgemachtem Glühwein,
Lumumba, „Nikolaus“ etc.
täglich von 18:00 bis 20:30 Uhr auf dem Gelände von
Mintrops Land Hotel Burgaltendorf

MINTROPS KOCHSCHULE in Mintrops Stadt Hotel

*„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

ZUM GENIESSEN UND VERSCHENKEN

Burgsteine

Der süße Genuss: fein-knusprige Nougat-Pralinen
in Valrhona-Kakao gehüllt

50g Tüte	4,50
100g Tüte	8,00
150g Tüte	12,50

Gutscheine - Verschenken Sie Wohlfühlzeit

Eine Auszeit in einem unserer Häuser oder ein Kochkurs
in Mintrops Kochschule sind das perfekte Geschenk.
Einfach, schnell und ein Erfolg – sowohl auf unserer
Homepage zum Selbstaussdrucken als auch hier bei
unseren Mitarbeitern zum Mitnehmen.