



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	3,70	25
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord		
2016er	Grauer Burgunder	4,00	27
	Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein		
2014er	Primitivo	4,00	27
	Pepe Nero, CignoMoro Apulien/Italien		
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr		
	QbA, trocken	4,30	29
	80% Spätburgunder, 20% St. Laurent Weingut Daniel		
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.

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Cranberry-Chili Chutney
mit confierten Tomaten und Feldsalat



Creme von grünen Erbsen
mit Apfel-Bacon Wan Tan



Rosa gebratene Entenbrust in Honig-Pinienkernkruste
auf Cranberry-Rosmarinjus mit Rosenkohl und Schwarzwurzelpüree



Karamellisiertes Walnussparfait
auf glacierten Birnen

Menü mit drei Gängen 42
Menü mit vier Gängen 51

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2016er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Freiherr von Gleichenstein

2014er Primitivo
Pepe Nero, CignoMoro
Apulien/Italien

zur Vorspeise 0,1l Weißwein
zum Hauptgang 0,25l Rotwein

18,50



AUS DEM SUPPENTOPF

Geflügelessenz mit Grießnocke und Wurzelgemüse	9
Creme von grünen Erbsen mit Apfel-Bacon Wan Tan	9
Fischsüppchen mit Safran, Pernod und feinem Gemüse	10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Geflammter Ziegenkäse auf gegrillter Birne mit Rucola und Preiselbeervinaigrette	12
Mille feuille vom Tafelspitz und Wintergemüse auf Endiviensalat mit Rote Beete Vinaigrette	12
Avocado-Mango Salat an Rapunzel	12
Avocado-Mozzarella Salat mit Mango und Bresaola	13
Gebratene Jakobsmuscheln auf Cranberry-Chili Chutney mit confierten Tomaten und Feldsalat	14



Tagliatelle mit Gambas in Zitronenrahmsöße und Spinat	
als Vorspeise	13
als Hauptgang	24






ZUR HAUPTSPEISE

FERKEL, OCHS UND ENTE

Spanferkelrücken auf Kümmel-Malzbierglace mit warmen Krautsalat und Baconkrapfen	25
Rosa gebratene Entenbrust in Honig-Pinienkernkruste auf Cranberry-Rosmarinjus mit Rosenkohl und Schwarzwurzelpüree	26
Surf an Turf vom Ochsenfilet mit Szechuan-Pfefferbutter mit Pak-choi und Thymian-Kartoffelkuchen	32

FELD, WALD UND WIESEN

Linsentaler auf Senfcreme mit Broccoli und Schwarzwurzelpüree		20
Mit Äpfeln gratinierter Tofu auf Karottengemüse		21
Like Meat – Geschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm, Spinat und Kartoffelplätzchen		22



FLUSS, SEE UND MEER

Steinbeißer Filet „Müllerin“ gebraten auf grünen Bohnenkeimen mit Bacon und Parisiennekartoffeln	24
Zanderfilet mit Walnüssen und Äpfeln gebraten auf Wermutsoße mit sautiertem Grünkohl und Klößchen	25

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

Saltimbocca in Limonen-Butter mit Broccoli und Salbei-Gnocchi	24
--	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Karamellisiertes Walnussparfait auf glacierten Birnen		9
Irish Cream Schokoladen Mousse auf Orangen-Whiskeysauce mit Miniorangen		10
Opera-Schokoladenkuchen mit Himbeeren und Kaffeesahne		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

Essen Genießen 2018- Ein Jahr voller Genüsse
Täglich vom 26.01. bis 20.03.18

Wir haben uns für Sie ein ganz besonderes Menü einfallen lassen, das alle Sinne anspricht. Jeder der vier Gänge ist ein Hochgenuss und wird begleitet von einem Glas Wein oder einen Pils.

4-Gänge inkl. Begleitender Weine oder Stauder Pils
zum Preis von 58€ pro Person

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.