RESTAURANT

mumm

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 von ausgesuchten Zuchtbetrieben.

Unsere Kartoffeln baut das Team Kornkammer für uns an. Wir haben eigene Bienen, die fleißig für unseren hauseigenen Honig sammeln.

Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Salate, Gemüse und Kräuter wachsen in unserem Hotelgarten ohne Einsatz von Chemie. Die Produkte werden von Harald Mintrop angebaut. Sein Betrieb ist Mitglied bei Bioland und wird 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

RESTAURANT mumm

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Aperitif

Amato		
Peach Likör I Wodka I Wermuth	9,00 €	
Green Dragon		
Gin, Midori, Bitter Lemon, Zitronensaft	9,00 €	
Sekt		
Chardonnay Sekt, Brut	0,1l	0,75l
Hausmarke Mintrop.Hotels I Rüdesheim I Rhein	4,90 €	31,00 €
Champagner		0,375l
Lenoble Champagner Brut Reserve		42,00 €

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
2021	Mintrops Riesling „pott white“ Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Mosel	4,30 €	29,00 €
2021	Weißburgunder „GW“ Qualitätswein, trocken Weingut Pfeffing	4,70 €	31,00 €
2019	Mintrops Spätburgunder "pott red" Hausmarke, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Pfalz	4,70 €	32,00 €
2020	Garnacha Zestos, DO Madrid Bodegas Vinos Jeromin	6,20 €	28,00 €

Bier	0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass	2,70 €	3,60 €

RESTAURANT

mumm

UNSER FRÜHLINGSMENÜ

Geflämmter Ziegenkäse
geweckte Birnen | Pflücksalat | Birnen - Vinaigrette

Cremé von Waldpilzen

Kabeljau
Kräuterkruste I Estragon - Reduktion
Rosenkohl - Erdapfelstampf

Schwarzwälder - Kirschmousse
Schokomousse I eingelegte Kirschen I Kirsch - Sorbet

4 - Gänge mit Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert für 65 €
3 - Gänge mit Vorspeise | Hauptgang | Dessert für 55 €

Mintrops Land Hotel
Hotel · Restaurant · Essen-Burgaltendorf

RESTAURANT mumm

AUS DEM SUPPENTOPF

Essenz von der tollen Knolle (vegan) 10 €
Eigene Einlage I Kartoffelchip I Kresse und Kräuter

Cremé von Waldpilzen 12 €
Speck - Krustel I Kräuter

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Reibekuchen von der Süßkartoffel (vegan) 16 €
Kräutercremé I marinierter Avocado – Rucola - Salat

Geflämmter Ziegenkäse (vegetarisch) 16 €
geweckte Birnen I Pflücksalat I Birnen - Vinaigrette
… als Zwischengang +3 €

Carpaccio vom Alprind 18 €
Basilikum – Trüffel - Pesto I Parmesan I Rucola
Kresse I Most I Pinienkerne

Black Tiger Garnele 18 €
marinierte Spinatblätter I Wasabi – Sesam - Vinaigrette
Black Tiger Garnele I gebratener Tofu

ZU DEN VEGANEN / VEGETARISCHEN HAUPTSPEISEN

Spinat-Serviettenknödel (vegan) 28 €
Waldpilze I Kräuter - Käse á la cremé

Pappardelle vom Gemüse (vegetarisch) 28 €
Karotte I Kürbis I Lauch I Zucchini
Parmesancreme I Pecorino Romana I Rucola

RESTAURANT mumm

ZUR HAUPTSPEISE

Kabeljau 28 €
Kräuterkruste I Estragon - Reduktion
Rosenkohl - Erdapfelstampf

Filet vom Steinbeißer 32 €
Tomatenschaum I Rucola - Risotto
Pecorino Romana

Brust von der Maispoularde 30 €
Kürbis - Walnuss - Perlgraupen - Sotto
Kräuter I Pecorino Romana

Filet vom Duroc Schwein 29 €
Thymian - Jus I Topinambur - Waldpilzgemüse
Tamari I Kräuter

Rumpsteak „Strindberg“ 34 €
Zwiebel - Senf - Kruste I Speckbohnen
Bratkartoffeln I Kräuter - Jus
Unser Klassiker. Ein saftiges Stück Rumpsteak, dass durch seine Kruste einen besonderen Geschmack erhält.

RESTAURANT mumm

AUS UNSEREM DRY AGER

Wir reifen unser Fleisch selbst und lassen uns von regionalen Lieferanten, aber auch von ausgewählten internationalen Spitzenhöfen beliefern.

Roastbeef von der deutschen Färse	26+ Tage gereift 200g	30 €
Filet Mignon von der deutschen Färse	26+ Tage gereift 180g	30 €

Zu unseren Cuts servieren wir Ihnen verschiedene Beilagen, aus denen Sie frei wählen können.
Wir empfehlen Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce.

Beilagen	
Pommes Frites, Beilagensalat	je 4 €
Saucen	
Jus, Pfeffersauce	je 3 €

RESTAURANT mumm

ZUM SÜßEN SCHLUSS

Schwarzwälder - Kirschmousse 14 €
Schokomousse I eingelegte Kirschen I Kirsch - Sorbet

Dreierlei vom Sanddorn 15 €
Sanddorn Sorbet I Cremé I Kuchen

ZUR ABRUNDUNG

Unser Käseangebot variiert ständig.
Wir lassen uns die Goldschätze von ausgewählten Käsereien aus der Schweiz, Italien und Frankreich liefern.

3 verschiedene Sorten Edelkäse 13 €
5 verschiedene Sorten Edelkäse 19 €

ZUM GENIEßEN ODER VERSCHENKEN

Mintrops Burgsteine (g I a1 I h)
Unsere hausgemachten Pralinen mit reinem Nougat und Valrhona Schokolade
100 g 9 €
150 g 13.5 €

Gerne verpacken wir die Burgsteine als Geschenk zum Mitnehmen.

RESTAURANT

mumm

AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

Unser Oster-Festtags–Brunch im PiPaPo

am 31.03.2024 und 01.04.2024
von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
ein Glas Sekt inkludiert 54 €
Kinder bis 5 Jahre sind eingeladen.
Kinder 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Mintrops. Brunch

Die deliziöse Verbindung von Frühstück und Mittagessen
an ausgewählten Sonntagen von 12:00 bis 14:00 Uhr 49.9 €

An folgenden Tagen buchbar:
Sonntag, 07.04.2024
Sonntag, 05.05.2024
Sonntag, 02.06.2024
Sonntag, 07.07.2024
Sonntag, 04.08.2024
Sonntag, 01.09.2024
Sonntag, 06.10.2024

Gutscheine - Verschenken Sie Wohlfühlzeit

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

Jeder Tag ist ein kleines Leben…
…dann lassen Sie uns das Leben gemeinsam feiern!

Unsere Leistungen - Ihr Fest ... von unserer kreativen Küche mit Produkten frisch vom Markt und aus unserem Kräutergarten. Einzelne Zutaten und Beilagen können variieren, je nachdem, was der Markt und unser Garten gerade frisch bieten. Gerne erarbeiten wir für Sie weitere Menü- oder Büffetvorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns gerne an!

Mintrops Land Hotel
Hotel · Restaurant · Essen-Burgaltendorf

RESTAURANT

mumm