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.

Obst, 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

	Schokotini Baileys I Triple Sec I Sahne		10,50 €	
			0,1l	0,75l
	Pott Bubble Chardonnay Sekt, Brut Hausmarke Mintrop Hotels I Rüdesheim I Rhein		5,40 €	34,00 €
	Rosé Secco Hausmarke Mintrop Hotels		4,70 €	32,00 €
	Baden Crémant Sekt brut Nobling, Baden Markgräflerland Weingut Rieger, biodynamisch			46,00 €
	Champagner Champagner Brut Terroir			0,375l 46,00 €
2025	**Mintrops Riesling „pott white“** Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz, Mosel		4,70 €	32,00 €
2025	**Lugana „Le Fornaci“** Trebiano di Soave, DOC, trocken Tommasi, Venetien, Lugana		6,00 €	41,00 €
2025	**Mintrops Grauburgunder „pott grey“** Hausmarke, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel		5,30 €	36,00 €
2025	**Primitivo di Salento** IGP, trocken, Mocavero, Italien		5,00 €	34,00 €
2025	**Mintrops Spätburgunder “pott red“** Hausmarke, Qualitätswein, trocken Gutswein, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Pfalz		4,70 €	32,00 €
2025	**Mintrops „pott rose“** Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Mosel		4,70 €	32,00 €

RESTAURANT

mumm

RESTAURANT MENÜ HERBST

Creme vom Bio- Kürbis
mit Curry, Kokos und süß- sauer eingelegtem Kürbis

Herbstliches Carpaccio von Birne und Roter Bete
fein mariniert in einer Nussvinaigrette,
begleitet von jungem Feldsalat

Gänsebraten von der Brust und Keule
mit saftigem Apfel- Rotkohl, Kartoffelknödel, Maronen
dazu gebackenen Bratapfel und Orangen- Majoran- Jus

Feines Gratin von der Kakifrucht
mit cremigem Vanilleeis

3- Gang mit Suppe	56 €
3- Gang mit Vorspeise	59 €
4- Gang	72 €

Unsere Weinempfehlung:

Primitivo di Salento IGP – Mocavero Apulien, Italien | trocken
Ein vollmundiger, harmonischer Rotwein
mit fruchtigen Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren
begleitet von einer feinen mediterranen Würze.
Weich, kräftig und angenehm rund im Geschmack
Ein Hauch Apulien zu unserem festlichen Gänsebraten!

0,1l zu 5 €
0,75l zu 34 €

RESTAURANT

mumm

AUS DEM SUPPENTOPF

Creme vom Bio- Kürbis (vegan) 12 €
mit Curry, Kokos und süß- sauer eingelegtem Kürbis

Essenz von der Garnele und Safran 12 €
mit zarten Garnelenklößchen

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Hausgemachte Pasta (vegetarisch) 15 €
mit Kürbis- Ricotta- Creme und jungem Pecorino
… als Hauptgang 24 €

Herbstliches Carpaccio von Birne und Roter Bete (vegan) 15 €
fein mariniert in einer Nussvinaigrette,
begleitet von jungem Feldsalat

Warmer Ziegenkäse mit Pflaumenknusper (vegetarisch) 16 €
auf Spitzkohl- Kräuter- Salat

Zart gegartes Kalbfleisch 16 €
an herbstlicher Kürbisvinaigrette
und feinem Rosenkohl-Waldbeeren-Salat

Mintrops feiner Ofenkäse (vegetarisch) 16 €
mit hausgebackenem Brot
und einer Auswahl an eingelegtem Gartengemüse

Gebackene Tranche vom Lachs 16 €
mit fruchtigem Orangen-Chicorée
und feinem Kräuterschmand

ZU DEN VEGANEN | VEGETARISCHEN HAUPTSPEISEN

Gebackener Kürbis-Walnuss-Strudel (vegan) 25 €
mit Kräutern, frischem Apfel-Limetten-Salat
und aromatischem Rosmarin Schmand

Gegrillter Blumenkohl (vegetarisch) 26 €
mit Tahin-Petersilienwurzel-Creme, Granatapfelkernen
und Kräuter- Crunch

RESTAURANT

mumm

ZUR HAUPTSPEISE

Knuspermedaillons vom Duroc- Schwein 28 €
fein paniert, goldbraun gebacken
dazu Nüsslisalat mit knackigen Radieschen

Sanft gegartes Filet vom Kabeljau 32 €
im feinen Weißweinrahmsud mit zartem Wurzelgemüse
und goldbraun gebackenem Rote-Bete-Kartoffelpuffer

Sanft im Orangensud gegarte Entenkeule 32 €
mit fruchtigem Kaki-Rosenkohl-Gemüse
und cremigem Kräuterrisotto

Zart geschmortes Hirschgulasch 35 €
in aromatischem Pilzjus,
begleitet von goldbraun gebratenen Semmeltalern,
eingelegtem Hokkaidokürbis,
feinem Kräuteröl und knusprigem Dinkel-Crunch

Medaillons vom Rinderfilet 35 €
auf Balsamico-glasiertem Kürbis
begleitet von einer feinen Kartoffel-Trüffel-Crème

Rumpsteak „Strindberg“, 200 g 36 €
Zwiebel- Senf- Kruste
Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterjus
Unser Klassiker. Ein saftiges Rumpsteak, dass durch seine Kruste einen besonderen Geschmack erhält.

Gänsebraten von der Brust und Keule 41 €
mit saftigem Apfel- Rotkohl, Kartoffelknödel, Maronen,
dazu gebackenen Bratapfel und Orangen- Majoran- Jus

UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne
unsere exklusive Fischempfehlung des Tages.

RESTAURANT

mumm

AUS UNSEREM DRY AGER

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

Roastbeef 34 €
von der deutschen Färse | 26+ Tage gereift, 200 g

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, Bratkartoffeln je 4 €
Beilagensalat, Gemüse je 4 €

Saucen je 3 €
Jus, Pfeffersauce, Kräuterbutter

RESTAURANT

mumm

ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Bratapfel 12 €
mit cremigem und hausgemachtem Vanilleeis

Dunkle Schokoladen Tarte 14 €
mit marinierten Beeren

Feines Gratin von der Kakifrucht 14 €
mit cremigem und hausgemachtem Vanilleeis

Mintrops Glück zum löffeln 3 €
Genießen Sie unser hausgemachtes Eis je Kugel
frisch und mit Liebe zubereitet:
Vanilleeis, Schokoladeneis, Kürbis

ZUR ABRUNDUNG

Mintrops Käseauswahl 15 €
eine feine Auswahl an Käse- Klassikern
mit Feigensenf und Nüssen

ZUM GENIESSEN ODER VERSCHENKEN

Mintrops Burgsteine
Unsere hausgemachten Pralinen mit reinem Nougat
und Valrhona Schokolade
100 g 9.5 €
150 g 14 €

Gerne verpacken wir die Burgsteine als Geschenk zum Mitnehmen.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:
Kürbis, Rote-Bete, Blattsalate, Basilikum, Knoblauch

Lieber Gast,
Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Hotelteam!

RESTAURANT mumm

AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

Kaffeezeit im Bistro Laiwenstrupp
Täglich von 12:00 bis 17:30 Uhr
Genießen Sie frischen, hausgemachten Hefezopf mit Topping –
dazu aromatische Kaffeespezialitäten in gemütlicher Atmosphäre

Mintrops „Friko und Hopfen“ 18 €
Genießen Sie eine hausgemachte Boulette, serviert mit Senf
und Kartoffelsalat, dazu ein frisch gezapftes Stauder Pils (0,3 l).
Täglich von 12:00 bis 21:30 Uhr
Im Bistro Laiwenstrupp oder auf unserer sonnigen Sommerterrasse

Mintrops Sonntagstafel im Restaurant Mumm
„Sonntags essen wie früher – gemeinsam an einer Tafel“
Jeden Sonntag von 12:00 bis 14:30 Uhr
Wir decken für Sie die Tafel und servieren ein Menü,
das man teilt – ganz wie zu Hause.
inkl. einem Aperitif pro Person 39 €

Gänsehotline vom 01.11.2026 bis 26.12.2026
Abholung täglich von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Letzter Vorbestellungstermin 18.12.2026
Vorbestellung 2 Tage vor Abholung
1 ganze, kross gebratene Gans für 4 Personen
in Orangen – Majoran-Jus mit Rotkohl und Kartoffelknödeln
Preis pro ganze Gans folgt ab Oktober

Unser Festtags – Buffet an Weihnachten im Pipapo
am 25. und 26.12.2026, von 12.00 bis 14.30 Uhr
inkl. einem winterlichem Aperitif zu Beginn pro Person 72 €
Kinder bis 5 Jahre sind eingeladen
Kinder 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte

Silvester Gala Dinner im Pipapo am 31.12.2026 um 18.30 Uhr
Wir begrüßen Sie voller Vorfreude auf einen
fantastischen Abend mit einem Glas Sekt und Canapés
Unser Küchenteam verwöhnt Sie in der letzten Nacht dieses Jahres
mit genussvollen Gängen und einem Dessert- und Käsebuffet zum
Abschluss.
Inkl. einem Glas Sekt und Canapé pro Person 124 €