



## 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

 Mintrops Land Hotel  
Burgaltendorf



## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

### Aperitif

Cynar <sup>4,8,L</sup>	5cl	0,2l
...on the rocks	4,50	
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		6,50

### Sekt

Chardonnay Sekt, brut	0,1l	0,75l
Hausmarke mm Hotels <sup>L</sup>	4,90	25
Rüdesheim, Rhein		
Hausaperitif Aperitivo Nonino Giannola Style <sup>L</sup>	0,1l	
Amaro Nonino Quintessentia, Orangenscheibe, 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
2017er	Sommerpalais <sup>L</sup> Riesling , Feinherb, feinfruchtig Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	3,40	23
2016er	Weißburgunder "GW" <sup>L</sup> Qualitätswein, trocken Weingut Pfeffingen	4,00	27
2017er	Wegeler Mosel Riesling, Sweet <sup>L</sup> QbA, fruchtsüß Weingut Wegeler	3,70	25
2015er	Crianza Tempranillo <sup>L</sup> DOCA, Rioja S.Asensio und Nájera	4,50	31
2015er	Beaujolais-Villages <sup>L</sup> Appellation Controlée Joseph Drouhin, Burgund Beaujolais-Villages	4,40	30
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass <sup>A</sup>		2,20	3



## FRÜHLINGSERWACHEN

Unser Küchenteam rund um Küchenchef Sven Heinroth  
lädt Sie zu einer kulinarischen Genussreise ein:

Vitello Tonnato<sup>D/G</sup> vom Sous Vide gegarten Kalbsfilet  
mit Kapern-Äpfeln, Tomaten und Kerbel



Cremesüppchen von Champignons<sup>G</sup>  
mit geräucherter Entenbrust



Filet vom Wolfsbarsch<sup>D</sup> auf Hummerbutter<sup>D/B/G</sup>  
mit Frühlingslauch, Spargel, Shii-Take Pilze,  
Tomaten und Wildreis<sup>G</sup>



Erdbeer-Parfait auf Nougatsauce<sup>G</sup>  
mit Rabarberconfit und süßem Brück<sup>A1/F</sup>

Menü in drei Gängen inklusive Suppe	39
Menü in drei Gängen inklusive Vorspeise	42
Menü in vier Gängen	49

## UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2016er	Weißburgunder GW <sup>t</sup> QbA, trocken Weingut Peffingen
2017er	Sommerpalais <sup>t</sup> Riesling, Feinherb, feinfruchtig Weingut Reichsgraf von Kesselstatt

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

zu 11,00



## AUS DEM SUPPENTOPF



- |   |    |
|---|----|
| Creme von Zuckererbsen<br>mit gebratenen Jakobsmuscheln   | 10 |
| Cremsüppchen von Champignons <sup>G</sup><br>mit geräucherter Entenbrust  | 9  |
| Fischsüppchen <sup>D</sup> mit Safran,<br>Garnelen <sup>B</sup> , Fisch <sup>D</sup> und feinem Gemüse <sup>I</sup> | 12 |

## ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH



- |  |    |
|--|----|
| Carpaccio vom Lachs und Zander <sup>D</sup><br>dazu Limonenschmand <sup>G</sup> , Rucola und Kaviar <sup>D</sup>   | 14 |
| Marinierter grüner Spargel mit Paprika-Tapenade<br>Serrano Schinken <sup>3</sup> und Knoblauchbrot <sup>A1/2</sup> | 13 |
| Vitello Tonnato <sup>D/G</sup> vom Sous Vide gegarten Kalbsfilet<br>mit Kapern-Äpfeln, Tomaten und Kerbel          | 15 |
| Salat vom buntem Rübchen,<br>Nüssen, Orangen und Ziegenkäse  | 13 |
| Pappardelle <sup>A1</sup> mit Gamba <sup>B</sup> , Lauch,<br>dazu Tomaten, Knoblauch und Rucola                    |    |
| als Vorspeise  | 14 |
| als Hauptgang  | 25 |

## ZUR HAUPTSPEISE

### ENTE, KALB UND RIND

Rosa Entenbrust auf Kaiserschoten-Mangogemüse <sup>G</sup> mit Rotweibutter <sup>G/1</sup> und Chashewkern-Kartoffelkuchen <small>A1/C/G/H4</small>	26
Medaillon vom Kalbsfilet im Kräuter-Schinkenmantel <sup>1/3</sup> gebraten auf Dörrtomatenpesto <sup>G</sup> , mit gebratenen grünen Paprika und Schalottenpüree <sup>G</sup>	28
Surf and Turf <sup>B</sup> von der Kanadischen Rinderhüfte mit Pfefferbutter <sup>G</sup> , Spinat <sup>G</sup> und Süßkartoffel-Pommes Frites	30

### FELD, WALD UND WIESEN



Omlette <sup>C/G</sup> vom grünen Spargel, Pilzen und Tomaten mit Kartoffeln <sup>G</sup>	23
--	----



Bunter Paprikamix in Olivenöl geröstet mit Patata Bravas und Aioli	22
---	----



Sonnen-Weizen Risotto <sup>A1</sup> mit feinem Gemüse <sup>l</sup> und gebackenem Tofu <sup>F</sup>	22
--	----



## FLUSS, SEE UND MEER

Kabeljau<sup>D</sup> in bunter Gemüsenage<sup>1/G</sup>  
gegart mit Butterkartoffeln<sup>G</sup> 25

Filet vom Wolfsbarsch<sup>D</sup> auf Hummerbutter<sup>D/B/G</sup>  
mit Frühlingslauch, Spargel, Shii-Take Pilze,  
Tomaten und Wildreis<sup>G</sup> 26

## SELBSTVERSTÄNDLICH

Rumpsteak „Strindberg“<sup>A1/J</sup>  
mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus<sup>1/4</sup>  
dazu Speckbohnen<sup>1/3/Säureregulator</sup> und Bratkartoffeln 26

Gambas<sup>B/G</sup> mit Ingwer und Chili gebraten  
auf Koriander-Risotto<sup>G</sup>  
als Vorspeise 14  
als Hauptgang 25

## TRADITIONELL

Kalbsschnitzel „Holstein“<sup>A1/C/G</sup>  
mit Spiegelei<sup>C</sup>, Räucherfisch-Canapes<sup>A1/D/3</sup> und Bratkartoffeln<sup>G</sup> 23



## ZUM SÜSSEN SCHLUSS



Erdbeer-Parfait auf Nougatsauce<sup>G</sup>  
mit Rhabarberconfit und süßem Brick<sup>A1/F</sup>

10



Schokoladen-Orangenkuchen  
mit Mandelsplitter und Pistaziencanache

9



Weißes Valrhona-Schokoladenmousse<sup>G/C</sup>  
mit Mango und Baileys-Schaum<sup>G</sup>

11

## ZUR ABRUNDUNG

Variation vom Backensholzer Bio-Rohmilchkäse<sup>G</sup>

11

Genießen Sie dazu Brände der Edelbrennerei Haas:

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



## ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFF KENNZEICHNUNG

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Farbstoff
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) geschwärzt
- 10) enthält Phenylalaninquelle

### Allergene:

- A) glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte (Mandeln<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- M) Lupinen
- N) Weichtiere