



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



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Aperitif

Amato

Peach Likör | Wodka | Wermuth 9,00 €

Maracuja Sprizz

Aperol | Sekt | Maracujasaft | Zitronensaft 9,00 €

Sekt

Chardonnay Sekt, Brut 0,1l 0,75l

Hausmarke Mintrop.Hotels | Rüdesheim | Rhein 4,90 € 31,00 €

Champagner

Lenoble Champagner Brut Reserve 0,375l 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

2021	Mintrops Riesling „pott white“ Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Mosel	0,1l 4,30 €	Flasche 29,00 €
------	---	----------------	--------------------

2021	Weißburgunder „GW“ Qualitätswein, trocken Weingut Pfeffing	4,70 €	32,00 €
------	--	--------	---------

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

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



SPARGELKARTE

Spargelcreme
eigne Einlage 12 €

Gebratener grüner Spargel
Korianderemulsion | Tranchen vom geräuchertem
Kresse 18 €

Portion Spargel mit BIO-Kartoffeln 27 €

dazu wahlweise:

Roher und gekochter BIO-Schinken + 11 €

Steinbeißer + 16 €

Rinderfilet ca.120g + 16 €

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir Ihnen
zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise.





AUS DEM SUPPENTOPF

- Essenz von der tollen Knolle (vegan) 10 €
Eigene Einlage | Kartoffelchip | Kresse | Kräuter
- Cremésüppchen vom Spinat 12 €
Basilikum – Rauchlachs – Praline

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

- Baby Pak Choi Salat (vegan) 14 €
Sesamvinaigrette | gebratene Pilze | Tofu |
- Reibekuchen von der Süßkartoffel (vegan) 16 €
Kräutercremé | marinierter Avocado – Rucola -
- Geflämmter Ziegenkäse (vegetarisch) 16 €
Granatapfelkerne | Pflücksalat | Feigen -
... als Zwischengang + 3 €
- Carpaccio vom Alprind 19 €
Basilikum - Trüffel - Pesto | Parmesan | Rucola
Kresse | Most | Pinienkerne

ZU DEN VEGANEN / VEGETARISCHEN HAUPTSPESIEN

- Spinat-Serviettenknödel (vegan) 28 €
Waldpilze | Kräuter á la crème
- Pappardelle vom Gemüse (vegetarisch) 28 €
Karotte | Kürbis | Lauch | Zucchini | Spargel
Parmesancreme | Pecorino Romana | Rucola
... wahlweise dazu eine Portion Mumms. Dinkel + 4 €



ZUR HAUPTSPEISE

Filet von der Dorade Beurre blanc ofengebackenes Frühlingsgemüse Koriander – Polenta	27 €
Filet vom Steinbeißer Tomatenschaum Rucola - Risotto Pecorino Romana	32 €
Gebratene Entenbrust Parmesan – Nuss – Kartoffelmousseline glasierte Rübchen	28 €
Duroc Schweinefilet Thymian - Jus Topinambur - Waldpilzgemüse Tamari Kräuter	29 €
Rumpsteak „Strindberg“ Zwiebel - Senf - Kruste Speckbohnen Bratkartoffeln Kräuter - Jus Unser Klassiker. Ein saftiges Stück Rumpsteak, dass durch seine Kruste einen besonderen Geschmack erhält.	34 €

Mintrops. Perlgraupeneintopf Mettwurst Speck Senf Graubrot	20.24 €
---	---------

Genießen Sie 2024 unseren kulinarischen Star zum Sonderpreis von nur 20,24 €!
Auch wir kommen Dank Inflation und MwSt. Erhöhung nicht herum unsere Preise anzupassen. Umso mehr freuen wir uns, Ihnen in diesem Jahr regelmäßig eines unserer Lieblingsgerichte zu einem attraktiven Preis anbieten zu können.



AUS UNSEREM DRY AGER

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

Roastbeef 30 €
von der deutschen Färsen | 26+ Tage gereift
200g

Filet Mignon 30 €
von der deutschen Färsen | 26+ Tage gereift
180g

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 €



ZUM SÜßEN SCHLUSS

Schwarzwälder - Kirschmousse Schokomousse eingelegte Kirschen Kirsch -	14 €
Variation vom Rhabarber (vegan) Sorbet Rhabarber – Ricotta geschmorter	16 €

ZUR ABRUNDUNG

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

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

ZUM GENIEßEN ODER VERSCHENKEN

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

Gerne verpacken wir die Burgsteine als Geschenk
zum

AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER



44.9 €

Mintrops. Brunch

Die delizöse Verbindung von Frühstück und Mittagessen an ausgewählten Sonntagen von 12:00 bis 14:00 Uhr

In unserem Sonntagsbrunch ist ein Vorspeisenbüffet, eine reichhaltiges Hauptgangbüffet und ein Dessertbüffet sowie eine Ecke mit Frühstückskomponenten.

An folgenden Tagen buchbar:

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 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!

