



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

Unsere Allergene/Zusatzstoff Karte reicht Ihnen gerne unser Serviceteam.
Sprechen Sie uns an.

DE - ÖKO - 006



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Aperitif

Cynar ^{4,8,1}	5cl	0,21
...on the rocks	4,50	
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		6,50

Sekt

Chardonnay Sekt, brut	0,1l	0,75l
	4,90	25
Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein		
	0,1l	
Hausaperitif Winterpflaumenlikör aufgefüllt mit Chardonnay Sekt	6,80	

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	Weißburgunder GW QbA, trocken Weingut Pfeffingen	4,00	27
2017er	Sauvignon Blanc Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	3,70	25
2017er	Wegeler Mosel Riesling, Sweet QbA, fruchtsüß Weingut Wegeler	3,70	25
2015er	Crianza Tempranillo DOCA, Rioja S.Asensio und Nájera, Spanien	4,50	31
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr, 80 Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken Weingut Daniel	4,30	29
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass		2,20	3



WINTERERWACHEN

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

Ziegenkäse mit Maronenmousse im Brickteig gebraten
auf Kürbissalat mit Preiselbeeren



Creme von grünen Erbsen
mit Gamba



Wolfsbarschfilet
auf Limonenrisotto mit Broccoli



Valrhona Schokoladenmousse
auf Eierlikörsauce mit glasierter Blätterteigstange

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
QbA, trocken
Weingut Pfeffingen



2017er Sauvignon Blanc
Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien
L'Oie du Périgord

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


zu 11,00



AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|---|---|----|
| | Geflügelconsomme
mit Grießnocken und feinem Gemüse | 9 |
|  | Creme vom Hokkaido Kürbis
mit Ziegenkäse Wan-Tan | 9 |
|  | Creme von grünen Erbsen
mit Gamba | 10 |

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

- | | | |
|--|--|----|
|  | Ziegenkäse mit Maronenmousse im Brickeig gebraten
auf Kürbissalat mit Preiselbeeren | 12 |
| | Feldsalat in Kartoffeldressing
mit Bacon, Croutons und gebratener Geflügelleber | 13 |
| | getrüffeltes Rindercarpaccio
mit Parmesan und Rucola | 14 |
| | Jakobsmuscheln auf Linsensalat
mit Chicorée und Forellenkaviar | 16 |
| | Tagliatelle mit Lachs in Basilikumrahm
als Vorspeise | 14 |
| | als Hauptgang | 25 |

ZUR HAUPTSPEISE

HIRSCH, KALB UND RIND

Geschmortes Kalbsbäckchen in Bacon-Rosmarinjus
mit Bundmöhren und Blumenkohlpüree 25

Medaillon vom Hirschrücken auf Nougatjus
mit Preiselbeeren, Wirsing und Pekannusspüree 28

Medaillon vom Rinderfilet auf Trüffeljus
mit gebratenen Pilzen, buntem Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln 30

FELD, WALD UND WIESEN



Rotkohlstrudel auf Kürbiscreme mit Maronenpüree 21



Waldpilzrisotto mit Tomaten und Parmesan 22



Indisches Gemüse-Curry
mit Cocosmilch und Basmatireis 23



FLUSS, SEE UND MEER

Wolfsbarschfilet auf Limonenrisotto mit Broccoli	24
Filet vom Seesaibling in Mandelbutter mit Rapunzelsalat und Kartoffel	25

SELBSTVERSTÄNDLICH




Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	26
Gambas mit Ingwer und Chili gebraten auf Koriander-Risotto	
als Vorspeise	14
als Hauptgang	25

TRADITIONELL

Geschmorte Rinderroularde in Bacon-Schalottenjus mit Rotkohl und Kartoffelkloß	24
---	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

	Apfel-Schmand-Quiche mit Vanilleeis	9
	Spekulatius-Parfait auf Zwetschgenröstern und Amarettosauce	9
	Valrhona Schokoladenmousse auf Eierlikörsauce mit glasierter Blätterteigstange	11

ZUR ABRUNDUNG

Variation vom 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



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 (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte (Mandeln¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)
- 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