



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 ^{4,8,1}	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 ^l	4,90	25
Rüdesheim, Rhein		
	0,1l	
Hausaperitif Lillet Blanc ^l „Ingwer trifft Rosmarin“	7,50	
LilletBlanc ^l , Ingwersirup, Rosmarin, Sekt ^l ,		

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	Hofgarten Blanc de Blanc ^l	3,40	23
	QbA, trocken		
	Freiherr von Gleichenstein		
2017er	Sauvignon Blanc ^l	3,70	25
	Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien		
	L'Oie du Périgord		
2017er	Wegeler Mosel Riesling, Sweet ^l	3,70	25
	QbA, fruchtsüß		
	Weingut Wegeler		
2016er	Garnacha ^l	3,70	25
	Zestos, DO, Madrid		
	SBodegas Vinos Jeromin		
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr, ^l	4,30	29
	80 Pinot Noir, 20% St. Laurent		
	QbA, trocken		
	Weingut Daniel		
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass ^A		2,20	3



RESTAURANT KARUSSELL

Fjordlachs in Gin gebeizt^D
auf Salat von Lauchzwiebeln^L, Gurkentatar, Forellenkaviar^D und Frisée
2017 Hofgarten Blanc de Blancs, QbA, trocken, Freiherr von Gleichstein^L



Crème vom Frühlingsspinat^G mit Gamba-Chili Wan Tan^{B/D/A1}
2016 Weißburgunder, Metropole Ruhr, QbA, trocken, Weingut Meßmer^L



Filet vom Skrei^D auf Crème vom rotem Curry^G
mit grünem Spargel^G und Wildreis^G
*2016 Sauvignon Blanc, Dordogne Périgord,
IGP, Aquitanien, L'Oie du Périgord^L*

oder

Rosa Entenbrust auf Rosmarin-Kirschjus^{4E150c/1}
mit Kaiserschoten^G und Kartoffelbaumkuchen^{A1/C/G}
*2014 Rotwein, Metropole Ruhr, 80% Pinot Noir 20% St. Laurent, QbA,
trocken, Weingut Daniel^L*



Zitronengras-Crème Brûlée^G
mit Physalis-Sorbet und Mangoconfit
2017 Wegeler Mosel Riesling, Sweet, QbA, fruchtsüß, Weingüter Wegeler^L

Genießen Sie das Vier- Gang Menü inklusive Weinreise oder Bier zu € 58

Genießen Sie das Fünf- Gang Menü inklusive Weinreise oder Bier zu € 68





AUS DEM SUPPENTOPF



Creme vom Grünkohl^G
mit Ziegenkäse 9

Steckrübencreme^G
mit Apfel und Speckstreifen^{1/3} 9

Parmesansuppe^{G/I} mit gebratener Gamba^B
und Parmesanchip 10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Millefeuille von Räucherlachs^D, Spinat^G
und Blätterteig^{A1/G} auf Tomatenconfit 13



Salat von bunten Rübchen^L, Nüssen^{H1,3,4,5},
Orangen und Ziegenkäse 13



Harmonie von Spargel, Bundmöhrrchen und Rettich
mit Kräutern und Kartoffeln 13

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,
getrockneten Tomaten, Parmesan und Kresse 14




Pappardelle^{A1} mit Gamba^B, Lauch,
dazu Tomaten, Knoblauch und Rucola
als Vorspeise 14
als Hauptgang 25

ZUR HAUPTSPEISE

ENTE, KALB UND RIND

Rosa Entenbrust auf Portweinglace ^{1/4} mit Birne ^G , Wirsingstreifen ^G und Salbeikartoffeln ^G	26
Medaillon vom Kalbsfilet mit Camembert ^{A1/G} gratiniert auf Ragout von Frühlingslauch, Tomaten, Kaiserschoten und Kräuterseitlingen ^{G/1/4} mit Risolee-Kartoffeln ^G	28
Surf and Turf ^B von der Kanadischen Rinderhüfte mit Pfefferbutter ^G , Spinat ^G und Süßkartoffel-Pommes Frites	30

FELD, WALD UND WIESEN

 Bunter Paprikamix in Olivenöl geröstet dazu Patatas Bravas und Aioli	22
 Buchweizenbulette ^{A1} mit Ananas-Chicorée-Gemüse ^L	22
 Geschmorter Pfefferlauch mit Cashewkernstreusel ^{A1/H4} und wachsweichen Eiern ^C	23



FLUSS, SEE UND MEER

Ofenlachs ^B mit Linsen-Tomaten-Gemüse ^{1/G} im Safransud ^{1/G} mit Kartoffeln ^G	25
Medaillon vom Seeteufel ^B in der Orangen-Pfeffer-Kruste ^{A1/G} auf Frühlingslauchcreme ^{G/1} mit gebratenem Fenchel ^G und Wildreis ^G	26

SELBSTVERSTÄNDLICH

Rumpsteak „Strindberg“ ^{A1/J} mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus ^{1/4} dazu Speckbohnen ^{1/3/Säureregulator} und Bratkartoffeln	26
Gambas ^{B/G} mit Ingwer und Chili gebraten auf Koriander-Risotto ^G	
als Vorspeise	14
als Hauptgang	25

TRADITIONELL

Lammstelze ^{1/4} in Knoblauchjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin ^G	25
---	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS



Schokoladen-Orangenkuchen^{A1/G}
mit Mandelsplitter^{H1} und Pistaziencanache^{H7/G}

9



Cashewkern-Parfait^{H4} auf Nougatsauce
mit Kumquats und Krokanthippe^{H2}

10



Weißes Valrhona-Schokoladenmousse^{G/C}
mit Mango und Baileys-Schaum^G

11

ZUR ABRUNDUNG

Variation vom Backensholzer Bio-Rohmilchkäse^G

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