



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



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Wasser		1l	
Mintrops Tafelwasser	Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.	4,90	
Aperitif			
Cynar	...on the rocks	5cl 4,50	0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		6,50
Sekt		0,1l	0,75l
Chardonnay Sekt, brut	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	4,90	25
Hausaperitif	Rinquiquin mit Prosecco Weißer Bergpfirsichlikör mit Prosecco	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 Riesling, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	3,20	22
2016er	Hofgarten Weißburgunder-Chardonnay Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein	4	27
2016er 2017er	Primitivo Pepe Nero, CignoMoro Italien	4	27
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



SOMMERERWACHEN

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

Waldpilzterrine
auf Kräuterschaum mit Kirschtomatensalat



Tomatenessenz mit Basilikumsäckchen



Spanferkelrücken auf Honig-Rosmarinjus
mit Pfifferlingen in Speck gebraten
dazu Kohlrabi und Semmelplätzchen



Marzipan Crêpe mit marinierten Erdbeeren
dazu Schokoladensauce und Vanilleeis

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

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2017er Sommerpalais
Riesling, feinherb
Reichsgraf von Kesselstatt

2014er Primitivo
Pepe Nero, CignoMoro
Italien

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

zu 11,50



AUS DEM SUPPENTOPF

Creme von Steinpilzen
mit Klößchen von der geräucherten Entenbrust 9

Zitronengrassüppchen mit Gamba-Wan - Tan 9



Tomatenessenz mit Basilikumsäckchen 10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Waldpilzterrine
auf Kräuterschaum mit Kirschtomatensalat 12



Ziegenkäse mariniert mit Dörrtomaten
auf Wildkräutersalat mit Pfifferlingen 12

Serranoschinken auf geröstetem Knoblauchbaguette
mit Tomatenpüree und Olivenöl an marinierten Auberginen 13

Matjesfilet mit marinierten Tomaten
und Pfifferlingen an Gartensalat 13






Waldpilze in Rahm
mit Semmelknödeln oder Tagliatelle
als Vorspeise 13
als Hauptgang 24

ZUR HAUPTSPEISE

SCHWEIN, ENTE UND KALB

Spanferkelrücken auf Honig-Rosmarinjus mit Pfifferlingen in Speck gebraten dazu Kohlrabi und Semmelplätzchen	25
Entenbrust auf Heidelbeerjus mit Bundmöhren und gebackenen Süßkartoffeln	24
Kalbsfilet auf Pfifferlingen in Rahm mit Brokkoli und Schalottenpüree	28

FELD, WALD UND WIESEN

 Omelette mit Pfifferlingen, Ziegenkäse und Frühlingslauch dazu Butterkartoffeln	21
 Kräuterrösti mit buntem Gemüse und Basilikumrahm	19
 Quinoaplätzchen auf Pfifferlingen mit lauwarmen Kirschtomatensalat	22



FLUSS, SEE UND MEER

Lachskotlette auf Kräuternage mit sautierten Gemüse und Kartoffeln	24
Medaillon vom Seeteufel auf Tomaten-Pfifferlingsragout mit Frühlingslauch und Kartoffeln	27

SELBSTVERSTÄNDLICH




Rumpsteak „Strindberg“ mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	25
Gambas mit Ingwer und Chili gebraten auf Koriander-Risotto	
als Vorspeise	13
als Hauptgang	24

TRADITIONELL

Backhendl mit Zitrone, Kartoffeln und Gurkensalat	22
---	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

	Parfait vom Pflaumenmousse mit weißem Walnusscanache und Vanillesoße	9
	Mangomousse mit Himbeeren und Pistazienbaumkuchen	9
	Marzipan Crêpe mit marinierten Erdbeeren dazu Schokoladensauce und Vanilleeis	9

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



AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

Mintrops Früh-Mi

Die delizöse Verbindung von Frühstück und Mittagessen
an ausgewählten Sonntagen von 10:00 bis 14:00 Uhr
zum Preis von 27,40€

Essen.....verwöhnt 2018

Täglich vom 18.07. bis 22.07.2018:

Die „Königin unter den Gourmetmeilen“ feiert Jubiläum: bereits zum 20. Mal vereint sich die lokale Spitzengastronomie in der Essener Innenstadt.

Das dieses Jubiläum gebührend gefeiert wird, ist selbstverständlich. Auch zu dieser Veranstaltung läuft die Planung bereits und wir freuen uns auf eine wunderbare Zeit, die wir mit Ihnen im Sommer 2018 verbringen dürfen

MINTROPS KOCHSCHULE in Mintrops Stadt Hotel

*„Es gibt nur ein Vergnügen,
das größer ist als die Freude, gut zu essen:
Das Vergnügen, gut zu kochen!“ (Günter Grass)*

Gehen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise!

www.mintrops-kochschule.de

ZUM GENIESSEN UND VERSCHENKEN

Burgsteine

Der süße Genuss: fein-knusprige Nougat-Pralinen
in Valrhona-Kakao gehüllt

50g Päckchen	4,50
100g Päckchen	8,00
150g Päckchen	12,50

Gutscheine - Verschenken Sie Wohlfühlzeit

Eine Auszeit in einem unserer Häuser oder ein Kochkurs in Mintrops Kochschule sind das perfekte Geschenk.

Einfach, schnell und ein Erfolg – sowohl auf unserer Homepage zum Selbstaussdrucken als auch hier bei unseren Mitarbeitern zum Mitnehmen.