



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

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 ^{4,8,9}	...on the rocks	5cl	0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola ^{4,5,7}	4,50	6,50
Sekt		0,1l	0,75l
Chardonnay Sekt, brut ⁹	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	4,90	25
Hausaperitif	Quittensirup aus Quitten aus dem Garten mit kandiertem Rosmarin und Sekt aufgegossen	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	Sauvignon Blanc ⁹ Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	3,70	25
2017er	Hofgarten Grauburgunder ⁹ Kabinett trocken Freiherr von Gleichenstein	4	27
2016er	Garnacha ⁹ Zestos, DO Madrid Bodegas Vinos Jeromin	3,70	25
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr ⁹ 80% Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken, Weingut Daniel	4,30	29
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass ¹⁰		2,20	3

Zusatzstoffe:

- 4: mit Farbstoff
- 5: mit Phosphat
- 7: Koffeinhaltig
- 8: Chininhaltig
- 9: enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- 10: mit Weizenmalz



HERBSTERWACHEN

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

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Quittenconfit und Feldsalat



Creme vom Hokkaido Kürbis
mit Ziegenkäse Wan-Tan



Geschmortes Kalbsbäckchen
auf Bacon-Endivien-Stampf mit Mini-Kräuterseitlingen



Apfel-Schmand-Quiche mit Vanilleeis

Menü in drei Gängen inklusive Suppe	40
Menü in drei Gängen inklusive Vorspeise	44
Menü in vier Gängen	52

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2017er Hofgarten Grauburgunder⁹
Kabinett, trocken
Freiherr von Gleichenstein

2017er Garnacha⁹
Zestos, DO Madrid
Bodegas Vinos Jeromin

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

zu 11,50

9: enthält Schwefeldioxid und Sulfite



AUS DEM SUPPENTOPF

Passierte Linsensuppe mit Himbeerparfait	9
Creme vom Hokkaido Kürbis mit Ziegenkäse Wan-Tan	9
Steinpilzessenz mit Grießnocken und feinem Gemüse	10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Ziegenkäse mit Maronenmousse im Brickeig gebraten auf Rosenkohlsalat mit Preiselbeeren	12
Feldsalat in Kartoffeldressing mit Bacon, Croutons und gebratener Geflügelleber	13
Rote Bete-Apfelsalat mit gebratenen Gambas und Frisee	14
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust mit Quittenconfit und Feldsalat	14
Tagliatelle mit Kürbis, Tomaten und Gambas als Vorspeise	14
als Hauptgang	25



ZUR HAUPTSPEISE

HUHN, KALB UND RIND

Brust vom Schwarzfederhuhn in Portweinglace mit sautiertem Rosenkohl und Kräuterklößchen	25
Geschmortes Kalbsbäckchen auf Bacon-Endivien-Stampf mit Mini-Kräuterseitlingen	26
Medaillon vom Rinderfilet auf Trüffeljus mit gebratenen Pilzen, buntem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	29

FELD, WALD UND WIESEN

Rotkohlstrudel auf Kürbiscreme mit Maronenpüree	21
Waldpilzrisotto mit Tomaten und Parmesan	22
Wirsingbällchen in Walnussrahm mit gebackenem Tofu und Quinoa	23



FLUSS, SEE UND MEER

Zanderfilet auf buntem Linsengemüse mit Kartoffeln	24
Filet vom Seesaibling in Mandelbutter mit gebratenem Broccoli und Kartoffelpüree	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

Gänsebraten von Brust und Keule auf Orangen-Majoranjus mit Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß	28
--	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Apfel-Schmand-Quiche mit Vanilleeis	9
Quarkmousse auf Nougatsauce mit Orangen-Nuss-Salat und Krokant-Hippe	9
Früchtekuchen-Parfait auf Zwetschgenröstern und glacierten Mandeln	10

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€

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

Weihnachten im Mintrops Landhotel

*An beiden Tagen verwöhnen wir Sie mittags mit unserem
festlichen Büffet für die ganze Familie
Feiern Sie mit uns Weihnachten – wir freuen uns auf Sie*

Am 25.12. und 26.12. zu 45,00€ pro Person

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.