



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 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	...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	Sasse Münsterländer Amerie Himbeer-Walderdbeerlikör mit Sekt und Minze	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
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:

Zweierlei Gelee von Gurke und Gin
mit Gurkentatar und gebratenen Gambas



Tomatenessenz mit Basilikumsäckchen



Australisches Flanksteak auf Trüffeljus mit Pfifferlingen,
gebackenen Zucchini und Süßkartoffel-Pommes-Frites



Parfait von Erdbeeren
mit weißem Walnusscanache und Waldbeeren

Menü in drei Gängen inklusive Suppe	40
Menü in drei Gängen inklusive Vorspeise	43
Menü in vier Gängen	51

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2017er Sommerpalais
Riesling, feinherb
Reichsgraf von Kesselstatt

2017er Primitivo
Pepe Nero, CignoMoro
Italien

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

zu 12,00



AUS DEM SUPPENTOPF

Creme von Steinpilzen
mit Klößchen von der geräucherten Entenbrust 9

Creme von gelben Zucchini mit gebratener Gamba 9



Tomatenessenz mit Basilikumsäckchen 10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH



Mediterraner Ziegenkäse
mit Dörrtomaten auf Tomatensalat mit Pfifferlingen 12

Zweierlei Gelee von Gurke und Gin
mit Gurkentatar und gebratenen Gambas 13

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

Entenbrust auf Cassisjus mit Bundmöhren und Kartoffelpüree	24
Spanferkelrücken auf Honig-Rosmarinjus mit Pfifferlingen in Speck gebraten dazu Kohlrabi und Semmelplätzchen	25
Australisches Flanksteak auf Trüffeljus mit Pfifferlingen, gebackenen Zucchini und Süßkartoffel-Pommes-Frites	26

FELD, WALD UND WIESEN



Kräuterrösti mit buntem Gemüse und Basilikumrahm	20
--------------------------------------------------	----



Omelette mit Pfifferlingen, Ziegenkäse und Frühlingslauch dazu Butterkartoffeln	21
------------------------------------------------------------------------------------	----



Linsentaler auf gebratenen Pfifferlingen, Tomatenragout und gebratenem Brokkoli	22
------------------------------------------------------------------------------------	----



FLUSS, SEE UND MEER

Lachsmedaillon mit Gambas auf Hummersauce, Zucchinicarpaccio und Wildreis	25
Medaillon vom Seeteufel auf Pfifferlingen, gebratenen Tomaten, Frühlingslauch und Kartoffeln	26

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

Wiener Schnitzel mit Pfifferlingen in Rahm, Frühlingslauch und Kartoffeln	22
------------------------------------------------------------------------------	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

	Marzipan Crêpe mit marinierten Erdbeeren dazu Schokoladensauce und Vanilleeis	9
	Mangomousse mit Himbeeren und Pistazienbaumkuchen	9
	Parfait von Erdbeeren mit weißem Walnusscanache und Waldbeeren	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€

Gourmetmeile auf Zollverein

Vom 23. bis 26. August 2018 laden die Köche
von „Essen genießen“ zur Gourmetmeile Metropole Ruhr
auf das UNESCO-Welterbe Zollverein.

Von typischen Gerichten aus der regionalen Bergmannsküche
bis hin zu exotischen Köstlichkeiten ist für jeden Geschmack
etwas dabei.

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.