



KOMPOSITIONEN IM **m**MUMM

Willkommen im MUMM, willkommen in einem Restaurant, in dem Aspekte wie authentische Produkte, Kreativität und Wohlbefinden an erster Stelle stehen.

Es liegt uns am Herzen zu wissen, woher unsere Produkte kommen, wie sie verarbeitet werden und welchen Einfluss sie auf uns und unsere Umwelt haben.

Wir lieben die Küche unserer Heimat und die aus fernen Ländern. Dafür verwenden wir erstklassige Zutaten aus saisonalem und regionalem Anbau, sowie Fleisch und Fisch aus ausgesuchten Zuchtbetrieben. Wir verarbeiten die Produkte mit aller Sorgfalt und servieren sie Ihnen mit größter Aufmerksamkeit.

Mehr Natur gefällig? Unsere Kartoffeln baut das Team Kornkammer, ein zertifizierter Bioland-Betrieb, für uns an. Fleißige Bienen auf unserem Gelände, betreut durch Imker Norbert Mering, sorgen für hauseigenen Honig. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Salate, Gemüse und Kräuter wachsen naturnah produziert in unserem Hotelgarten ohne Einsatz von Chemie.

Die frische, tägliche Ernte findet in unseren Speisen ihre Erfüllung.

Unser Ziel ist es, dass Sie sich im Mumm rundum wohlfühlen.

Guten Appetit

Ihre Familie Mintrop und

Sven Heinroth
Küchenchef

Nourdin Akani
Serviceleitung



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Wasser		Karaffe 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	Glas 5cl € 4,50	Glas 0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		€ 6,50
Sekt		Glas 0,1l	Flasche
Chardonnay Sekt, brut	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	€ 4,90	€ 25
Hausaperitif	„Amerie“ Himbeer-Walderdbeerlikör Minzweig, Sekt	€ 7,50	
Monatswein			
Genießen Sie zum Essen die ausgewählten Weine aus unserem Weinkeller. Unser Motto ist Klasse statt Masse, daher ist der Vorrat der Monatsweine begrenzt.			
			A votre santé
2016er	Sommerpalais Riesling, Kabinett, feinherb Weingut Rechtsgraf von Kesselstatt	€ 3,20	€ 22
2015er	Grauer Burgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein,	€ 4,00	€ 27
2014er	Aragonez Trincadeira Fonte de Serrana tinto Monte da Ravasqueira	€ 3,50	€ 24
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr, QbA, trocken, 80% Spätburgunder 20 % St. Laurent. Weingut Daniel	€ 4,30	€ 29
Bier		Glas 0,2l	Glas 0,3l
Stauder Pils vom Fass		€ 2,20	€ 3,00



RESTAURANT-KARUSSELL

Unser Küchenteam von Küchenchef Sven Heinroth,
lädt Sie zu einer kulinarischen Genussreise ein.

In arabischer Butter gesottene Gambas
auf Fenchelcarpaccio mit Brotchips
~~~~~

Süßkartoffelcreme
mit Ochenschwanzravioli
~~~~~

Seesaiblingsfilet auf weißem Tomatenschaum
mit Spinat und Wildreis
~~~~~

Sous Vide gegarter Hirschrücken
auf Heidelbeerjus mit Pilzen,
wildem Brokkoli und Walnuss-Kartoffelkuchen
~~~~~

Pink Grapefruit-Törtchen
auf Schokoladensauce mit Mandelhippe

Genießen Sie unser Menü als 4 Gang zu € 56 inklusive der Weinreise

Genießen Sie unser Menü als 5 Gang zu € 66 inklusive der Weinreise

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

Zur Vorspeise	2016er	Grauburgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein
Zur Suppe	2016er	Weissburgunder QbA, trocken Weingut Messmer
Zum Zwischengang	2015er	Rose Pink St. Laurent QbA, trocken, Weingut Pfaffmann
Zum Hauptgang	2015er	Aragonez Trincadeira Fonte de Serrana tinto Monte da Ravasqueira
Zum Dessert	2014er	Blanc de Noir Trollinger, QbA, halbtrocken Weingärtner Marbach



SUPPEN

Zuchinicremesüppchen mit Birne und Gorgonzola	€ 9
Gelbes Linsensüppchen mit Ochsenchwanz- Wan Tan	€ 9
Steinpilzessenz mit Ravioli von der geräucherten Entenbrust	€ 10

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE




Gebratene Gamba auf Linsensalat mit Fencheltatar und Tomateneis	€ 14
Ziegenfrischkäse mit Apfelchutney in Brickteig gebacken auf Hokkaido Kürbis- Salat	€ 13
Mit Roter Bete und Limone gebeizter Lachs auf Meerrettichcreme mit Roter Bete, Apfel Frisée und Kerbel	€ 13
Rote Bete- Apfel- Salat mit Chicorée und Matjes	€ 12
Spaghetti mit Gamba, Pesto, Kirschtomate und Frühlingslauch	
als Vorspeise	€ 16
als Hauptgang	€ 24



DIE HAUPTGÄNGE

Barbarie Entenbrust auf Calvados-jus mit glacierten Äpfeln, Kaiserschoten und Schupfnudeln	€ 25
Kalbsfilet „Surf and Turf“ mit Gamba und Jakobsmuschel auf Trüffeljus, dazu Brokkoli und Bandnudeln	€ 26
Irisches Rinderfilet auf Roter Bete mit Meerrettichcreme Pekannüssen und gelbem Linsenpüree	€ 34

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Rote Bete- Ragout mit Polenta- Talern und Meerrettichschaum		€ 20
Gebratene Karotten auf Selleriepüree mit Tofu und Petersilienpesto		€ 22
Ofenkürbis mit Linsen und Ziegenkäse		€ 21



FRISCHER FISCH

Wolfsbarschfilet in der Mandelkruste
auf Chorizobutter mit Brokkoli
und Kartoffelpüree € 25

Kabeljau auf Pommery- Senfsauce
mit Spinat und Kartoffeln € 24

DAS GEHÖRT INS MUMM

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

KLASSISCH

„Backhendl“ von der Maispouardenbrust
mit Salat von Erdäpfeln € 21



DESSERTS

Schokoladenkrapfen mit Kirscheis und Pistaziensauce	€ 9
Kaffee- Panna Cotta mit Bananeneis und Whiskey- Gelée	€ 9
Bayrischcreme mit Birnenragout auf Holundersauce	€ 9

KÄSE

Variation von 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



KULINARISCHER KALENDER

Kennen Sie schon unsere **Burgsteine**?

Feine, knusprige Nougat -Pralinen in Valrhona -Kakao eingehüllt. Als Erinnerung oder zum Verschenken.

50g Tüte	€ 4,50
100g Tüte	€ 8,00
150g Tüte	€ 12,50

Mintrops Früh-Mi

Möchten Sie Ihr Frühstück mit dem Mittagessen verbinden?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Von 10:00 bis 14:00 Uhr haben Sie die Möglichkeit an
ausgewählten Sonntagen das Früh-Mi zu entdecken.

MINTROPS KOCHSCHULE

*„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

Gutscheine zu jedem frei wählbarem Betrag
gibt es direkt bei unseren Service-Mitarbeitern.