



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	€ 24
Hausaperitif	„Rinquinquin“ Weißer Berg-Pfirsichlikör, Limette, 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
2014er	Silvaner Muschelkalk Kabinett, trocken Weingut Porzelt	€ 5,00	€ 34
2015er	Grauer Burgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein,	€ 4,00	€ 27
2012er	Crianza Vinas del Vero 60% Tempranillo, 40% Cabernet S. Somontano DDO	€ 4,30	€ 29
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr 80% Pinot Noir 20 % St. Laurent QbA, trocken, Weingut Daniel	€ 4,30	€ 29
Bier		Glas 0,2l	Glas 0,3l
Stauder Pils vom Fass		€ 2,20	€ 3,00



FRÜHLINGS-ERWACHEN

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

Gebratener grüner Spargel auf Knoblauchbrot
mit Paprika-Tapenade und Serrano-Schinken



Crème von weißem Spargel
mit gebackenem Sesam-Spargel



Seeteufel Medaillon auf Pommery-Senf-Butter
mit wildem Broccoli und Bandnudeln



Rhabarber Parfait
auf Vanillesauce mit marinierten Erdbeeren

Genießen Sie unser Menü mit drei Gängen zu € 39 exklusive der Weinreise

Genießen Sie unser Menü mit vier Gängen zu € 48 exklusive der Weinreise

UNSERE WEINREISE ZUM FRÜHLINGS-ERWACHEN

2014er Silvaner Muschelkalk
Kabinett, trocken,
Weingut Porzelt

2015er Grauer Burgunder
Kabinett, trocken
Freiherr von Gleichenstein

Zur Vorspeise 0,1l Weißwein
Zum Hauptgang 0,2l Weißwein

für € 18,50



SUPPEN

Crème von weißem Spargel mit gebackenem Sesam-Spargel	€ 9
Kräuterschaumsüppchen mit pochiertem Ei	€ 9
Klare Ochsenschwanzsuppe mit feinem Gemüse und Gießnocker wahlweise mit Sherry	€ 10 € 11

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE




Salat von gelben Kirschtomaten, grünem Spargel Artischocken, rosa Grapefruit, Römer Salat und Croutons	€ 12
Ziegenfrischkäse mit Erdbeer-Chutney und Cashewkernen gratiniert auf Spargelsalat	€ 13
Gebratener grüner Spargel auf Knoblauchbrot mit Paprika-Tapenade und Serrano-Schinken	€ 13
Wachtelbrüstchen auf marinierten weißem Spargel mit Bärlauchvinaigrette und Kirschtomatensalsa	€ 14
Tagliatelle mit grünem Spargel und Gambas in Bärlauchrahm	
als Vorspeise	€ 13
als Hauptgang	€ 24



DIE HAUPTGÄNGE

Sous Vide gegarter Kalbsrücken auf Balsamico-Schalottenglace mit karamellisiertem Spargel und Schnittlauch-Püree	€ 25
Karree und Botifarra vom Iberico Schwein auf Bärlauchjus mit sautierten Spargel und Paprikapüree	€ 26
Australisches Roastbeef mit Bärlauchbutter, gebratenem grünem Spargel und Römischen Nocken	
Ca. 200g	€ 28
Ca. 400g	€ 38

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Maracuja-Möhren-Curry mit Tofu und Wildreis		€ 20
Bärlauch-Gnocchi mit Spargelragout		€ 21
Spargelrisotto mit Ziegenkäse gratiniert		€ 22



FRISCHER FISCH

Wolfsbarschfilet auf Chorizo-Kirschtomatensalsa
mit grünem Spargel und Wildreis € 24

Seeteufel Medaillon auf Pommery-Senf-Butter
mit wildem Broccoli und Bandnudeln € 27

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

Wiener Kalbsschnitzel
mit lauwarmen Gurkensalat und Butterkartoffeln € 24



DESSERTS

Kaffee Panna Cotta mit Karamellsauce und Himbeeren	€ 9
Rhabarber Parfait auf Vanillesauce mit marinierten Erdbeeren	€ 9
Geschichtetes Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu auf Rhabarberkompott	€ 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

Essen verwöhnt 2017 – Gourmetmeile

Appetit auf das Besondere?

Vom 28.06. bis 02.07.2017 Können Sie das MUMM auf der Gourmetmeile in der Essener Innenstadt besuchen.

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