



## 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

<b>Wasser</b>		Karaffe 1l	
Mintrops Tafelwasser	Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.	€ 4,90	
<b>Aperitif</b>			
Cynar	...on the rocks	Glas 5cl € 4,50	Glas 0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		€ 6,50
<b>Sekt</b>		Glas 0,1l	Flasche
Chardonnay Sekt, brut	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	€ 4,90	€ 25
Hausaperitif	„Amerie“ Himbeer-Walderdbeerlikör Minzweig, Sekt	€ 7,50	
<b>Monatswein</b>			
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
2012er	Crianza Vinas del Vero 60% Tempranillo, 40% Cabernet S. Somontano DDO	€ 4,30	€ 29
<b>Bier</b>		Glas 0,2l	Glas 0,3l
Stauder Pils vom Fass		€ 2,20	€ 3,00



## KOCHQUINTETT

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

Kohlrabiacarpaccio  
Wildkräuter, Flusskrebse



Tomatenessenz  
Basilikum, Wan Tan



Seeteufelmedaillon  
Kaiserschotenragout, Mangobutter



Kalbsfleischröllchen in Estragonjus  
sautierte Pfifferlinge, Lauchzwiebeln  
Rote-Bete-Püree



Weißes Schokoladentörtchen  
Waldbeeren, Kaffeesauce

Genießen Sie unser Menü für € 62

inklusive begleitender Weine

## UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

Zur Vorspeise	2016er	Sommerpalais, Riesling, feinherb, Reichsgraf von Kesselstatt
Zur Suppe	2016er	Blanc de Blanc, QbA, trocken, Freiherr von Gleichenstein
Zum Zwischengang	2016er	Grauer Burgunder QbA, trocken, Freiherr von Gleichenstein
Zum Hauptgang	2012er	Crianza Vinas del Vero, Somontano Do, Cuvée
Zum Dessert		Chardonnay Sekt, brut Ohlig, Rüdesheim am Rhein



## SUPPEN

Geeistes Gurkenschaumsüppchen mit Chili- Gamba	€ 9
Tomatenessenz mit Basilikum- Quarknocke	€ 9
Creme von Pfifferlingen mit Schinkenravioli	€ 10

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE




Bunter Blattsalat aus dem eigenem Anbau mit Gurken, Tomaten, Pfifferlingen und Erdbeeren in Holundervinaigrette	€ 12
Ziegenfrischkäse mit Pflaumen und Pekannüssen im Brickteig auf marinierten Pfifferlingen	€ 13
Neuer Matjes „ Hausfrauen Art“ mit Pumpernickel und Salat	€ 13
Sous Vide gegarter Kalbsrücken in Tomatenvinaigrette mit Shiso Kresse, Pfifferlingen, Kirschtomaten und Frisée	€ 14
Pfifferlinge mit Kräuter und Zwiebeln in Rahm mit Semmelknödeln	
als Vorspeise	€ 13
als Hauptgang	€ 23



## DIE HAUPTGÄNGE

Kotelette vom Iberico Schwein auf Kohlrabiparcaccio mit Pfifferlingen in Rahm gratiniert und Gnocchi	€ 25
Gebratener Kalbstafelspitz mit grünem Spargel und Pfifferlingen auf Limonenbutter und Bandnudeln	€ 26
Medaillon vom Rinderfilet auf Majoranjus mit Pfifferlingen, Perlzwiebeln und karamellisierten Äpfeln dazu Brokkoli und Römische Nocken	€ 31

## VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Paprikastrudel mit Sonnenweizen-Gurken Cassolette und Schnittlauchsauce		€ 20
Asiagemüse im Brickteig gebacken auf Chinakohl in Chili-Nage mit Sesamreis		€ 20
Pfifferlingsrisotto mit gratiniertem Ziegenkäse und Kirschtomaten		€ 21



## FRISCHER FISCH

Gebratenes Doradenfilet auf Basilikum-Chili-Pesto  
mit Pekannüssen, gegrillter Wassermelone  
und Safran-Risotto € 24

Seesaibling mit Tomaten und Pfifferlingen  
im Sud dazu Brokkoli und Bandnudeln € 25

## 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 Butterkartoffeln und Gurkensalat € 24



## DESSERTS

Heidelbeer Panna Cotta mit marinierten Blaubeeren und Himbeerhippe	€ 9
Holunderparfait mit Brombeeren und karamellisierten Pekannüssen	€ 9
Mousse von weißer karamellisierter Schokolade mit marinierten Erdbeeren und Limonensauce	€ 10

## 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](http://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.