



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

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	„Winterpflaumensecco“ Winterpflaumenlikör, Sekt	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
2016er	Blanc de Blanc QbA, trocken Freiherr von Gleichenstein	3,40	23
2016er	Grauer Burgunder Kabinett, trocken Freiherr von Gleichenstein	4,00	27
2015er	Barbera d’Asti „Vespa“ DOCG, Cascina Castlet	5,60	38
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr QbA, trocken 80% Spätburgunder, 20% St. Laurent Weingut Daniel	4,30	29
Bier		0,2l	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.

Mille Feuille von Tafelspitz und Frühlingsgemüse
auf Frankfurter grüne Sauce mit Frisee



Creme von jungen Karotten
mit Blutwurststrudel



Kabeljaufilet in der Senfkruste
auf Lauchzwiebeln mit Kartoffeln



Kalbsfilet mit Shiitake Pilzen
auf Balsamicocreme mit Spinat und Trüffelpüree



Orangen-Mandel-Küchlein
auf Amaretto Sauce mit weißem Schokoladeneis

Genießen Sie unser Menü als 4 Gang zu 58 inklusive der Weinreise

Genießen Sie unser Menü als 5 Gang zu 68 inklusive der Weinreise

Zur Vorspeise	2016er	Grauer Burgunder, trocken, Kabinett Freiherr von Gleichenstein
Zur Suppe	2016er	Weißburgunder, QbA trocken, Metropole Ruhr Weingut Meßmer
Zum Zwischengang	2016er	Blanc de Blanc QbA, trocken, Freiherr von Gleichenstein
Zum Hauptgang	2014er	Metropole Ruhr, QbA 80% Pinot Noir, 20% St.Laurent, trocken Rotwein Daniel
Zum Dessert	2016er	Blanc de Noir Trollinger, QbA, halbtrocken Weingärtner Marbach



AUS DEM SUPPENTOPF

Cappuccino von der Geflügelessenz mit Trüffelschaum	9
Creme von grünen Erbsen mit Apfel-Bacon Wan Tan	9
Fischsüppchen mit Safran, Pernod und feinem Gemüse	10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Geflammtter Ziegenkäse auf gegrillter Birne mit Rucola und Preiselbeervinaigrette	12
Avocado-Mango Salat an Rapunzel	12
Avocado-Mozzarella Salat mit Mango und Bresaola	12
Sous Vide gegarter Kalbsrücken in Roter Bete-Vinaigrette mit Apfel- Chicoreesalat	13
Gebratene Jakobsmuscheln auf bunten Linsen mit confierten Tomaten und Feldsalat	14
Tagliatelle mit Gambas in Zitronenrahmsöße und Spinat	
als Vorspeise	13
als Hauptgang	24






ZUR HAUPTSPEISE

FERKEL, OCHS UND ENTE

Spanferkelrücken auf Malzbierglace mit Bayrisch-Kraut und Baconkrapfen	25
Rosa gebratene Entenbrust in Honig-Pinienkernkruste auf Cranberry-Rosmarinjus mit Rosenkohl und Schwarzwurzelpüree	26
Surf an Turf vom Ochsenfilet mit Szechuan-Pfefferbutter mit Pak-Choi und Thymian-Kartoffelkuchen	32

FELD, WALD UND WIESEN

Linsentaler auf Senfcreme mit Broccoli und Schwarzwurzelpüree		20
In Sesan gebackener Pak-Choi auf asiatischem Sprossengemüse mit Tofuwürfeln		21
Like Meat – Geschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm, Spinat und Kartoffelplätzchen		22



FLUSS, SEE UND MEER

Steinbeißer Filet „Müllerin“ gebraten auf grünen Bohnenkeimen mit Bacon und Parisiennekartoffeln	24
Gebrautes Skreifilet mit Senfsauce auf Wurzelgemüse und Butterkartoffeln	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

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle, Kopfsalat in Joghurtdressing	24
--	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Karamellisiertes Walnussparfait auf glacierten Birnen		9
Irish Cream Schokoladen Mousse auf Orangen-Whiskeysauce mit Miniorangen		10
Schokoladen-Früchtekuchen mit Nüssen auf Karamellsauce und Himbeersorbet		10

ZUR ABRUNDUNG

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



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€

Valentinstags-Galadinnershow

-Das schönste Geschenk ist gemeinsame Zeit-
Erleben Sie entspannt und hautnah am Valentinsabend mit
Ihrem Liebsten eine hochwertige Live Performance mit
Sünke Gabriel im stilvollem Ambiente von Mintrops Land
Hotel Burgaltendorf.

4-Gang Abendmenü inkl. Aperitif zu 89€ für 2 Personen

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 Tüte	4,50
100g Tüte	8,00
150g Tüte	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.