



## 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

Glas 5cl

Glas 0,2l

...on the rocks

€ 4,50

...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola

€ 6,50

### Sekt

Glas 0,1l

Flasche

Chardonnay Sekt, brut

€ 4,90

€ 25

Hausmarke mm Hotels  
Rüdesheim, Rhein

Hausaperitif

„Amerie“

€ 7,50

Himbeer-Walderdbeerlikör  
Minzweig, Sekt

### 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

 Mintrops Land Hotel  
Burgaltendorf

„Trink ihn aus, den Trank der Labe, und vergiß den großen Schmerz! Wundervoll ist Bacchu's Gabe, Balsam fürs zerrißne Herz!“ FRIEDRICH SCHILLER



## HERBST-ERWACHEN

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

Rote Bete Carpaccio  
mit gebläutem Ziegenkäse  
und Birnenchutney



Cremesüppchen vom Hokkaido- Kürbis  
mit Garnelen- Kokos- Wan Tan



Kaninchenrücken in Estragonrahm  
mit Äpfeln, Bacon, grünen Bohnen und Parisien- Kartoffeln



Nougatmousse  
mit glacierten Kumquats und süßem Brick

Genießen Sie unser Menü mit drei Gängen für € 39

Genießen Sie unser Menü mit vier Gängen für € 48

## UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2016er      Grauburgunder  
Kabinett, trocken  
Freiherr von Gleichenstein

2012er      Aragonez Trincadeira  
Fote de Serrana tinto  
Monte da Ravasqueira

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

für € 18,50



## SUPPEN

Creme Süsschen vom Hokkaido-Kürbis mit Garnelen-Kokos-Wan Tan	€ 9
Creme von Belugalinsen mit Himbeerparfait	€ 9
Essenz von der Hafer-Mastgans mit getrüffeltem Ravioli vom Gänseklein	€ 9

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE




Bunter Herbstsalat mit Chicorée, Radicchio, Äpfeln, Bacon und Gorgonzola	€ 12
Rote Bete Carpaccio mit gebläutem Ziegenfrischkäse und Birnenchutney	€ 12
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren, Rosenkohlsalat, Rote Bete-Gelee und Walnüssen	€ 13
Gebratene Gambas auf Chililinsen mit Feldsalat in Kürbisvinaigrette	€ 15
Pappardelle mit Ochschwanzragout und gebratenen Kräutersaitlingen	
als Vorspeise	€ 12
als Hauptgang	€ 22



## DIE HAUPTGÄNGE

Kaninchenrücken in Estragonrahm mit Äpfeln und Bacon, grünen Bohnen und Parisienne-Kartoffeln	€ 23
Geschmortes Irisches Ochsen-Bäckchen mit Steinpilzen, Walnüssen, Birne, Rosenkohl und Macaire-Kartoffeln	€ 25
Irisches Ochsenfilet mit Balsamico-Perlzwiebeln, Shii-Take Pilzen, Preiselbeeren und Kürbisspalten auf Portweinjus mit Dauphine-Kartoffeln	€ 30

## VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffelklößchen mit Zwiebel-Pilzsauce		€ 19
Kartoffel-Tomaten Curry mit Aubergine		€ 20
Gebratener Tofu, auf Asiatischen Linsenragout mit Chili-Karotten		€ 22



## FRISCHER FISCH

Winter Kabeljau mit Meeresfrüchten,  
auf Hummersauce mit Spinat und Wildreis € 25

Medaillon vom Seeteufel,  
auf Rheinischer-Muschelsauce mit Kartoffeln € 26

## 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

Brust und Keule von der Gans mit Rotkohl,  
Kartoffelkloß, Bratapfel und Maronen € 28



## DESSERTS

Birnen-Tarte mit Zimt, Preiselbeeren und Vanilleeis	€ 9
Sautierte Apfelspalten mit Rosinen, Nüssen und Rum im Schokoladen-Crêpe mit Sahne	€ 9
Nougatmousse mit glacierten Kumquats und süßem Brick	€ 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)

### Mintrops klitzekleine Adventshütte

Täglich von 18:00 bis 20:30 auf dem Gelände  
Von Mintrops Landhotel Burgaltendorf – mit würzigen,  
süßen Keksen, sowie hausgemachtem Glühwein,  
Lumumba, „Nikolaus“ etc.

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