



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 von ausgesuchten Zuchtbetrieben.

Unsere Kartoffeln baut das Team Kornkammer für uns an. Wir haben eigene Bienen, die fleißig für unseren hauseigenen Honig sammeln.

Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Salate, Gemüse und Kräuter wachsen in unserem Hotelgarten ohne Einsatz von Chemie. Die Produkte werden von Harald Mintrop angebaut. Sein Betrieb ist Mitglied bei Bioland und wird 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



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Aperitif

Pink Spritz

Mintrops Rose | Sekt | Lillet | Beerensaft 9,00 €

Winterpflaume

Hausgemachter Pflaumenlikör | Sekt | Orange | Zimt 9,00 €

Sekt

Chardonnay Sekt, Brut 0,1l 0,75l

Hausmarke Mintrop.Hotels | Rüdesheim | Rhein 4,90 € 31,00 €

Champagner

Lenoble Champagner Brut Reserve 0,375l 42,00 €

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

2021	Mintrops Riesling „pott white“ Hausmarke, Gutswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Mosel	0,1l 4,30 €	Flasche 29,00 €
2021	Weißburgunder „GW“ Qualitätswein, trocken Weingut Pfeffing	4,70 €	32,00 €
2019	Mintrops Spätburgunder "pott red" Hausmarke, Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfellz Pfalz	4,70 €	32,00 €
2020	Garnacha Zestos, DO Madrid Bodegas Vinos Jeromin	6,20 €	28,00 €
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass		2,70 €	3,60 €

Unser Jahreszeitenmenü

Gänseleber

Bio-Feldsalat | Weintraube-Vinaigrette
eingelegte Balsamico-Zwiebeln | Portwein-Feigen | Walnüsse



Cappuccino von der Gans

Maronenschaum | Gänseklein | Zitronenzeste



Gänsebraten

Brust und Keule von der Gans | Rotkohl | Kartoffelknödel
Maronen | Bratapfel | Orangen-Majoran-Jus



Christstollen-Parfait

Orangenragout | Sauerrahmschaum | Minze

4 Gang Menü inklusive Haus-Aperitif

77 €



AUS DEM SUPPENTOPF

Cappuccino von der Gans Maronenschaum Gänseklein Zitronenzeste	12 €
Cremesüppchen vom BIO – Kürbis (vegan) Haselnüsse Granatapfelkerne	10 €

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

Gänseleber Bio-Feldsalat Weintrauben-Vinaigrette eingelegte Balsamico-Zwiebel Portwein-Feigen Walnüsse	17 €
Flambierter Ziegenkäse Blutorangen-Vinaigrette eingelegte Früchte Frisée schwarze Walnüsse	19 €
Carpaccio vom Lachs Limetten-Wodka-Marinade Bio-Feldsalat Walnüsse Forellen-Kaviar-Schmand	18 €

ZU DEN VEGANEN / VEGETARISCHEN HAUPTSPEISEN

Steinpilznudel (vegan) geröstete Maronen Maronenschaum Bio-Mini-Lauch gepickelter Kürbis	27 €
Risotto (vegetarisch) Dreierlei Bio-Ofenkürbis Salbei Ziegenfrischkäse	24 €



ZUR HAUPTSPEISE

Gänsebraten Brust und Keule von der Gans Rotkohl Kartoffelknödel Maronen Bratapfel Orangen-Majoran-Jus	38 €
Wildschweinerücken Pistazien Bio-Selleriepüree Bio-Wirsing Balsamico-Kirschen	31 €
Entenbrust sous vide gegart Süßkartoffelpüree Zwiebelschaum Heidelbeeren Mini-Lauch	32 €
Adlerfischfilet Aubergine Bio-Paprikatatar Kartoffelcreme Zitronensauce	31 €
Schwarzer Heilbutt Trüffelsauce Kartoffelstampf Petersilien-Spitzkohl Maronenschaum	28 €
Rumpsteak „Strindberg“ Zwiebel Senf Kruste Speckbohnen Bratkartoffeln Kräuter Jus Unser Klassiker. Ein saftiges Stück Rumpsteak, dass durch seine Kruste einen besonderen Geschmack erhält.	34 €

Hirschgulasch Mini – Knödel Rosenkohl Pilze	20,24 €
---	---------

Genießen Sie 2024 unseren kulinarischen Star zum Sonderpreis von nur 20,24 €!
Auch wir kommen Dank Inflation und MwSt. Erhöhung nicht herum unsere Preise anzupassen.
Umso mehr freuen wir uns, Ihnen in diesem Jahr regelmäßig eines unserer Lieblingsgerichte zu einem attraktiven Preis anbieten zu können.



AUS UNSEREM DRY AGER

Wir reifen unser Fleisch selbst und lassen uns von regionalen Lieferanten, aber auch von ausgewählten internationalen Spitzenhöfen beliefern.

Roastbeef 30 €
von der deutschen Färse | 26+ Tage gereift
200g

Filet Mignon 32 €
von der deutschen Färse | 26+ Tage gereift
180g

Zu unseren Cuts servieren wir Ihnen verschiedene Beilagen, aus denen Sie frei wählen können.
Wir empfehlen Ihnen zwei Beilagen und eine Sauce.

Beilagen	
Pommes Frites, Bratkartoffeln	je 4 €
Beilagensalat, Gemüse	je 4 €
Saucen	
Jus, Pfeffersauce	je 2 €



ZUM SÜßEN SCHLUSS

Christstollen-Parfait Orangenragout Sauerrahmschaum Minze	12 €
Birnen-Eiscreme Baiser Pistazien-Salz-Krokant Maracuja Joghurt-Minze	13 €

ZUR ABRUNDUNG

BIO-Käseauswahl Michel kleiner Husumer kleiner Deichkäse Blue CréMeer Weintrauben Nüsse	19 €
---	------

ZUM GENIEßEN ODER VERSCHENKEN

Mintrops Burgsteine (g a1 h) Unsere hausgemachten Pralinen mit reinem Nougat und Valrhona Schokolade	
100 g	9 €
150 g	13.5 €

Gerne verpacken wir die Burgsteine als Geschenk zum Mitnehmen.



AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

Gänsehotline vom 01.11.2024 bis 26.12.2024

Abholung täglich von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Letzter Vorbestellungstermin 20.12.2024

Vorbestellung 2 Tage vor Abholung

Das Martinsgans – Angebot für alle, die zu Hause bleiben möchten.

1 ganze, kross gebratene Gans für 4 Personen
in Orangen – Majoran-Jus mit Rotkohl
und Kartoffelknödeln

Preis pro ganze Gans

139€

Unser Festtags – Buffet an Weihnachten im Pipapo

am 25. und 26.12.2024, von 12.00 bis 15.00 Uhr

inkl. einem winterlichem Aperitif zu Beginn pro Person

Kinder bis 5 Jahre sind eingeladen

Kinder 6 bis 12 Jahre zahlen die Hälfte

68 €

Unser Festtags – Buffet an Weihnachten im Pipapo

am 25. und 26.12.2024, ab 18.00 Uhr

Unser Küchenteam verwöhnt Sie an den Festtagen
mit einer kleinen á la carte Karte.

Silvester Gala Dinner im Pipapo am 31.12.2024 um 18.30 Uhr

Wir begrüßen Sie voller Vorfreude auf einen
fantastischen Abend mit einem Glas Sekt und Canapés
um 18.00 Uhr.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie in der letzten Nacht dieses Jahres
mit genussvollen Gängen und einem Dessert- und Käsebuffet zum
Abschluss.

Inkl. einem Glas Sekt und Canapé pro Person

114 €

Gutscheine - Verschenken Sie Wohlfühlzeit

Eine Auszeit in einem unserer Häuser

oder ein Kochkurs in Mintrops Kochschule sind das perfekte



Einfach, schnell und ein Erfolg – sowohl auf unserer Homepage zum
Selbstaussdrucken als auch hier bei unseren Mitarbeitern zum
Mitnehmen