



## 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.

Obst, 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

<b>Apple Martini</b>			
Grüner Apfel Likör   Vodka   Zitrone		9,00 €	
		0,1l	0,75l
<b>Pott Bubble</b>		4,90 €	32,00 €
Chardonnay Sekt, Brut			
Hausmarke Mintrop Hotels   Rüdesheim   Rhein			
<b>Rosé Secco</b>		4,90 €	32,00 €
Hausmarke Mintrop Hotels			
<b>Baden Crémant Sekt brut</b>			46,00 €
Nobling, Baden Marktgräflerland			
Weingut Rieger, biodynamisch			
<b>Champagner</b>			0,375l
Champagner Brut Terroir			46,00 €
2022	<b>Mintrops Riesling „pott white“</b>	4,30 €	32,00 €
	Hausmarke, Gutswein, trocken		
	Weingut Albert Kallfellz, Mosel		
2024	<b>Chardonnay</b>	5,50 €	36,00 €
	Biodynamisch, trocken		
	Weingut Rieger		
2023	<b>Lugana „Le Fornaci“</b>	5,90 €	41,00 €
	Denominazione di Origine Controllata		
	Tommasi, Lombardei		
2022	<b>Black Print Cuveé</b>	6,80 €	46,00 €
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah		
	Cab. Dorsa, Blaufränkisch, trocken		
2023	<b>Mintrops Spätburgunder „pott red“</b>	4,70 €	32,00 €
	Hausmarke, Qualitätswein, trocken		
	Gutswein, Qualitätswein, trocken		
2021	<b>Garnacha</b>	4,80 €	32,00 €
	trocken		
	Zestos, Madrid		

## RESTAURANT FRÜHJAHR MENÜ 2026

### Hausgemachte Pasta

grüner und weißer Spargel | feine Crème | geräucherter Lachs



### Crème vom Erdapfel

Sauerrahm- Tupfer | gebratene Flönz



### Filet vom Iberico- Schwein

Walnuss- Feigen- Senfkruste | Sherry- Jus  
Safranrisotto | Manchego | Haselnussbruch



### Salted Caramel Pudding

Brownie- Crunch

3-Gang mit Suppe	49 €
3-Gang mit Vorspeise	52 €
4-Gang	62 €



## AUS DEM SUPPENTOPF

- Suppe von der lila Urkarotte (vegan) 12 €  
feine Ingweraromen | geröstete Kerne
- Creme vom Erdapfel 14 €  
Sauerrahm- Tupfer | gebratene Flönz

## ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH

- Hausgemachte Pasta 14 €  
grüner und weißer Spargel | feine Crème  
geräucherter Lachs  
– als Hauptgang 24 €
- Tatar von der Avocado (vegetarisch) 15 €  
Kräuter- Hüttenkäse | gerösteter Sesam  
Gartenkresse | Bärlauchemulsion | Pumpernickel- Erde
- Geflämmter Ziegenkäse (vegetarisch) 16 €  
Mintrop- Honig | knackiger Spargelsalat | Crostini
- Geräuchertes Forellenfilet 17 €  
zweierlei Gurke | Gurkenqel | Forellenkaviar  
marinierter Salat von Dill und Apfel | Sauerrahm- Dip
- Iberico- Schinken 17 €  
gegrillter grüner Spargel | Rhabarberchutney  
geröstete Walnüsse

## ZU DEN VEGANEN | VEGETARISCHEN HAUPTSPEISEN

- Hirsebällchen (vegetarisch) 22 €  
Erbsencreme | Minz- Koriander- Öl  
Haselnuss- Chili- Crunch | Sauerrahm- Espuma
- „Mumms“ Frühlingsrollen (vegan) 24 €  
hausgemachter Sweet- Chili- Dip  
asiatischer Apfel- Krautsalat



## ZUR HAUPTSPEISE

<b>Ossobuco</b> Minz- Gremolata   Soffritto   cremige Polenta	29 €
<b>Knusprige Bauernente</b> gebackenes Wurzelgemüse   Kartoffeln Kräuter- Landwein- Jus	29 €
<b>Filet vom Iberico- Schwein</b> Walnuss- Feigen- Senfkruste   Sherry- Jus Safranrisotto   Manchego   Haselnussbruch	32 €
<b>Rote- Bete- gebeizte Jakobsmuschel</b> gegrillter grüner Spargel   Kerbelöl Apfelgel   Haselnusskrokant	32 €
<b>Gebratenes Kalbsfilet</b> Bohnenragout   butterige Fregola Sarda	34 €

<b>Rumpsteak „Strindberg“, 200 g</b> Zwiebel- Senf- Kruste Speckbohnen, Bratkartoffeln und Kräuterjus <i>Unser Klassiker. Ein saftiges Rumpsteak, dass durch seine Kruste einen besonderen Geschmack erhält.</i>	36 €
---	------

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne unsere exklusive Fischempfehlung des Tages.



## AUS UNSEREM DRY AGER

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

### Roastbeef

34 €

von der deutschen Färsse | 26+ Tage gereift, 200 g

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

je 3 €

Jus, Pfeffersauce, Kräuterbutter



## ZUM SÜSSEN SCHLUSS

Salted Caramel Pudding Brownie- Crunch	14 €
Mumms Tiramisu Rhabarberragout	16 €

## ZUR ABRUNDUNG

Mintrops Käseauswahl eine feine Auswahl an Käse- Klassikern mit Feigensenf und Nüssen	15 €
---	------

## ZUM GENIESSEN ODER VERSCHENKEN

Mintrops Burgsteine Unsere hausgemachten Pralinen mit reinem Nougat und Valrhona Schokolade	
100 g	9.5 €
150 g	14 €

Gerne verpacken wir die Burgsteine als Geschenk zum Mitnehmen.



## AUS UNSEREM KULINARISCHEN KALENDER

### **Burgaltendorfer Kaffeetafel**

26 €

Wir haben den englischen High Tea für Sie neu interpretiert  
Täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr im Bistro Laiwenstrupp

### **Mintrops „Friko und Hopfen“**

18 €

Genießen Sie eine hausgemachte Boulette, serviert mit Senf  
und Kartoffelsalat, dazu ein frisch gezapftes Stauder Pils (0,3 l).

Täglich von 12:00 bis 21:30 Uhr

Im Bistro Laiwenstrupp oder auf unserer sonnigen Sommerterrasse

### **Jahreszeitenmenü**

Unser Küchenteam serviert Ihnen ein fein komponiertes Menü,  
dessen Zutaten sorgfältig nach der jeweiligen Saison ausgewählt  
wurden. Freuen Sie sich auf ein geschmackvolles Highlight, das die  
Vielfalt der Jahreszeiten auf dem Teller zelebriert.

### **Mintrops Sommer, Grill & Genuss!**

39 €

Ab Juni bis August verwandeln wir jeden Freitagabend unsere  
Sommerterrasse in eine wahre BBQ-Oase. Erleben Sie entspanntes  
Grillvergnügen mit einem leckeren 3-Gang-Barbecue-Menü.

So läuft Ihr BBQ-Abend ab:

Vorspeise & Dessert werden Ihnen direkt am Tisch serviert

Der Hauptgang wird direkt auf dem Grill zubereitet

Natürlich gibt es neben herzhaften Fleisch Cuts und Würstchen  
auch Fisch und vegetarische leckeren.

Special Cuts wie z. B. Rib-Eye-Steak auf Wunsch (gegen Aufpreis)

Immer freitags (Juni bis August) ab 17.00 Uhr

### **Kaffezeit im Bistro Laiwenstrupp**

Täglich von 12:00 bis 17:30 Uhr

Genießen Sie frischen, hausgemachten

Hefezopf mit Topping – süß serviert

dazu aromatische Kaffeespezialitäten in gemütlicher Atmosphäre