



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

Unsere Allergene/Zusatzstoff Karte reicht Ihnen gerne unser Serviceteam.
Sprechen Sie uns an.

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 ^{4,8,9}	...on the rocks	5cl	0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola ^{4,5,7}	4,50	6,50
Sekt		0,1l	0,75l
Chardonnay Sekt, brut ⁹	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	4,90	25
Hausaperitif	Sasse Münsterländer Amerie ⁹ Himbeer-Walderdbeerlikör mit Sekt und Minze	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
2017er	Sommerpalais ⁹ Riesling, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	3,20	22
2016er	Weißburgunder GW Qualitätswein, trocken Weingut Peffingen	4	27
2017er	Primitivo ⁹ Pepe Nero, CignoMoro Italien	4	27
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr ⁹ 80% Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken, Weingut Daniel	4,30	29
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass ¹⁰		2,20	3

Zusatzstoffe:

- 4: mit Farbstoff
- 5: mit Phosphat
- 7: Koffeinhaltig
- 8: Chininhaltig
- 9: enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- 10: mit Weizenmalz



RESTAURANT-KARUSSELL

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

Teriyaki-Gambas auf Asiasalat
mit Koriander, Sprossen und Pilzen



Thailändische Kokossuppe
mit Rotbarbenfilet



Zanderfilet in englischer Senfkruste
auf Bohnen-Stew und Süßkartoffelecken



Medaillon vom Rinderfilet auf Szechuan-Pfeffer-Sauce
mit Pak Choi und schwarzem Risotto



Bananen-Schokoladenküchlein
auf Himbeersauce mit Whiskey-Eis


Genießen Sie unser Menü als 4 Gang zu 56 inklusive der Weinreise

Genießen Sie unser Menü als 5 Gang zu 66 inklusive der Weinreise



Zur Vorspeise	2016er	Weißburgunder „GW“ QbA, trocken, Weingut Pfeffingen
Zur Suppe	2016er	Weißburgunder, QbA trocken, Metropole Ruhr Weingut Meßmer
Zum Zwischengang	2016er	Sauvignon Blanc, Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien, L’Oie du Périgord
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

	Rote Beete Creme mit Kokosmilch und gedünsteten Kabeljau	9
	Tomatenessenz mit Basilikumsäckchen	9
	Creme vom Hokkaido Kürbis mit Birne und Wachtelbrust	10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH




	Marinierter Ofenkürbis mit Orangenfilets, Kräuterjoghurt und Serrano Schinken	12
	Rote Beete Carpaccio mit Flusskrebsen und Friseesalat	13
	Gratinierter Ziegenkäse mit Kirschconfit auf glacierten Birnen und Rucola	13
	Bunter Salat von Mango, Avocado, Kürbis, roter Beete und Pekannüssen	13
	Tagliatelle mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Kräutern in Olivenöl	
	als Vorspeise	13
	als Hauptgang	24

ZUR HAUPTSPEISE

HUHN, SCHWEIN UND KALB

Brust vom Schwarzfederhuhn auf Apfel – Calvados – Jus mit Kaiserschoten und Kartoffel – Birnen - Gratin	24
Spanferkelrücken auf Zuckerrübenlace mit Kohlrabi und Kümmelspatzen	25
Geschmortes Kalbsbäckchen auf Kartoffel – Endivien – Stampf mit Mini - Kräutersaitlingen	25

FELD, WALD UND WIESEN

 Kräuter – Crêpe mit Waldpilzen und Tomaten gefüllt	21
 Sonnenweizen – Risotto mit gebackenen Fetakäse	21
 Linsentaler auf gebratenen Auberginen, Tomatenragout und gebratenem Brokkoli	22



FLUSS, SEE UND MEER

Medaillon vom Kabeljau in der Tomaten - Olivenkruste auf Basilikumrahm mit Paprika und Gnocchi	25
Medaillon vom Seeteufel auf Roter Beete – Apfelconfit mit Meerrettich – Püree	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

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Kartoffeln	22
--	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

	Parfait von Holunder auf Vanillesauce mit karamellisierten Pekannüssen	9
	Mandel – Crêpe mit glacierten Äpfeln und Vanilleeis	9
	Mousse von der Williams – Birne mit Heidelbeeren und Pistazien – Canache	10

ZUR ABRUNDUNG

Variation vom 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€

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

Wine and spices

*Ein wahres Feuerwerk der Düfte und Gewürze mit viel „Action“
am Tisch- eine sensorische Weltreise durch die kulinarischen
Landschaften Europas, Afrikas, Ozeaniens und Asiens*

Am 12.10.18 um 19:00 im Mintrops Landhotel

ZUM GENIESSEN UND VERSCHENKEN

Burgsteine

Der süße Genuss: fein-knusprige Nougat-Pralinen
in Valrhona-Kakao gehüllt

50g Päckchen	4,50
100g Päckchen	8,00
150g Päckchen	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.