



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

 Mintrops Land Hotel
Burgaltendorf



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Aperitif

Cynar ^{4,8,1}	5cl	0,21
...on the rocks	4,50	
...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		6,50

Sekt

Chardonnay Sekt, brut	0,1l	0,75l
	4,90	25
Hausmarke mm Hotels ¹ Rüdesheim, Rhein		
	0,1l	
Hausaperitif Winterpflaumenlikör aufgefüllt mit Chardonnay Sekt ¹	6,80	

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	Hofgarten Blanc de Blanc ¹ QbA, trocken Freiherr von Gleichenstein	3,40	23
2017er	Sauvignon Blanc ¹ Dordogne Périgord, IGP, Aquitanien L'Oie du Périgord	3,70	25
2017er	Wegeler Mosel Riesling, Sweet ¹ QbA, fruchtsüß Weingut Wegeler	3,70	25
2016er	Garnacha ¹ Zestos, DO, Madrid SBodegas Vinos Jeromin	3,70	25
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr, ¹ 80 Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken Weingut Daniel	4,30	29
Bier		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass		2,20	3



RESTAURANT KARUSSELL

Fjordlachs in Gin gebeizt^D
auf Salat von Lauchzwiebeln^L, Gurkentatar, Forellenkaviar^D und Frisée
2017 Hofgarten Blanc de Blancs, QbA, trocken, Freiherr von Gleichstein^L



Creme vom Frühlingsspina^G mit Gamba-Chili Wan Tan^{B/D/A1}
2016 Weißburgunder, Metropole Ruhr, QbA, trocken, Weingut Meßmer^L



Rosa Entenbrust auf Rosmarin-Kirschjus^{4E150c/l}
mit Kaiserschoten^G und Kartoffelbaumkuchen^{A1/C/G}
*2014 Rotwein, Metropole Ruhr, 80%Pinot Noir 20% St. Laurent, QbA,
trocken, Weingut Daniel^L*

oder

Filet vom Skrei^D auf Creme vom rotem Curry^G
mit grünem Spargel^G und Wildreis^G
*2016 Sauvignon Blanc, Dordogne Périgord,
IGP, Aquitanien, L'Oie du Périgord^L*



Zitronengras-Creme Brûlée^G
mit Physalis-Sorbet und Mangoconfit
2017 Wegeler Mosel Riesling, Sweet, QbA, fruchtsüß, Weingüter Wegeler^L

Genießen Sie das Vier- Gang Menü inklusive Weinreise oder Bier zu € 58

Genießen Sie das Fünf- Gang Menü inklusive Weinreise oder Bier zu € 68





AUS DEM SUPPENTOPF



Creme vom Grünkohl ^G mit Ziegenkäse	9
Süppchen vom Sauerkraut ^{G/I} mit gebratener Blutwurst ^{A1/I/J/1/3}	9
Parmesansuppe ^{G/I} mit gebratener Gamba ^B und Parmesanchip	10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH



roh mariniertes Fenchel ^L mit Apfel, Quinoa, Shiso und gebratenen Lachswürfeln ^D	12
Salat von bunten Rübchen ^L , Nüssen ^{H1,3,4,5} , Orangen und Ziegenkäse	13
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Parmesan und Kresse	14
Spinatsalat ^I mit Miso-Auberginen, Pecannüssen ^{H5} , Fetakäse ^G und Gambas ^B	15
Sepianudeln ^{A1/N/C} mit Spinat, Tomaten, dazu Garnelen ^B in Knoblauchrahm ^G	
als Vorspeise	14
als Hauptgang	25

ZUR HAUPTSPEISE

ENTE, KALB UND SCHWEIN

Kotelett vom Iberico-Schwein auf Rosmarinjus^{G/1/4} mit gerösteter Paprika und Manchego-Gratin^G 25

Rosa Entenbrust auf Portweinglace^{1/4} mit Birne^G, Wirsingstreifen^G und Salbeikartoffeln^G 26

Medaillon vom Kalbsfilet mit Camembert^{A1/G} gratiniert auf Ragout von Frühlingslauch, Tomaten, Kaiserschoten und Kräuterseitlingen^{G/1/4} mit Risolee-Kartoffeln^G 28

FELD, WALD UND WIESEN



Gefüllte Zucchini mit Bulgur^{A1}, getrockneten Tomaten, Nüssen^{H1,3,4,5} und Paprikacoulis 22



Buchweizenbulette^{A1} mit Ananas-Chicorée-Gemüse^t 22



Geschmorter Pfefferlauch mit Cashewkernstreusel^{A1/H4} und wachsweichen Eiern^C 23



FLUSS, SEE UND MEER

Ofenlachs ^B mit Linsen-Tomaten-Gemüse ^{1/G} im Safransud ^{1/G} mit Kartoffeln ^G	25
Medaillon vom Seeteufel ^B in der Orangen-Pfeffer-Kruste ^{A1/G} auf Frühlingslauchcreme ^{G/1} mit gebratenem Fenchel ^G und Wildreis ^G	26

SELBSTVERSTÄNDLICH

Rumpsteak „Strindberg“ ^{A1/J} mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus ^{1/4} dazu Speckbohnen ^{1/3/Säureregulator} und Bratkartoffeln	26
Gambas ^{B/G} mit Ingwer und Chili gebraten auf Koriander-Risotto ^G	
als Vorspeise	14
als Hauptgang	25

TRADITIONELL

Lammstelze ^{1/4} in Knoblauchjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin ^G	25
---	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS



Polenta-Orangenkuchen^{A1/G/C/H3,7}
mit griechischer Joghurtcreme^G
und karamellisierten Mandeln^{H1}

9



Cashewkern-Parfait^{H4} auf Nougatsauce
mit Kumquats und Krokanthippe^{H2}

10



Weißes Valrhona-Schokoladenmousse^{G/C}
mit Mango und Baileys-Schaum^G

11

ZUR ABRUNDUNG

Variation vom Backensholzer Bio-Rohmilchkäse^G

11

Genießen Sie dazu Brände der Edelbrennerei Haas:

Obstler	2cl	4,90
Tonkabohnen Geist	2cl	5,50
Haselnuss Geist	2cl	6,90



ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFF KENNZEICHNUNG

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Farbstoff, 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel 7) koffeinhaltig 8) chininhaltig
- 9) geschwärzt 10) enthält Phenylalaninquelle

Allergene:

- A) glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte (Mandeln¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- M) Lupinen
- N) Weichtiere