



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



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	...on the rocks	5cl	0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola	4,50	6,50
Sekt		0,1l	0,75l
Chardonnay Sekt, brut	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	4,90	25
Hausaperitif	Sasse Münsterländer Amerie 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 Riesling, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	3,20	22
2016er	Weißburgunder "GW" QbA, trocken Weingut Peffingen	4	27
2014er	Garnacha Zestos, DO Madrid Bodegas Vinos Jeromin	3,70	25
2014er	Rotwein, Metropole Ruhr 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



SOMMERERWACHEN

Unser Küchenteam rund um Küchenchef Sven Heinroth
lädt Sie zu einer kulinarischen Genussreise ein:

Lachscarpaccio mit Gurke,
Sesam, Kresse und Limonenschmand



Spargelcremesuppe mit Erdbeer-Wan-Tan



Entenbrust mit Kirschen dazu gebratene gelbe Karotten
und Mandel-Kartoffelpüree



Schokoladenküchlein
auf marinierten Erdbeeren mit Holunderreis

Menü in drei Gängen inklusive Suppe	39
Menü in drei Gängen inklusive Vorspeise	43
Menü in vier Gängen	49

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2017er Sommerpalais
Riesling, feinherb
Reichsgraf von Kesselstatt

2014er Garnacha
Zestos, DO Madrid
Bodegas Vinos Jeromin

zur Vorspeise 0,1l Weißwein
zum Hauptgang 0,25l Rotwein

zu 10,80



AUS DEM SUPPENTOPF



Spargelcremesuppe mit Erdbeer-Wan-Tan

9



Maiscremesuppe mit gebackener Avocado

9



Gazpacho Andaluz
mit geröstetem Knoblauchbaguette

10

ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH



Gratinierter Ziegenkäse auf Mille Feuille von Apfel
und Sellerie dazu Wildkräuter in Holundercreme

12



Bunter Frühlingssalat mit Spargel, Erdbeeren und Nüssen

13

Lachscarpaccio mit Gurke,
Sesam, Kresse und Limonenschmand

13

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocadotatar
mit pikanter Mango-Pinienkernsalsa

16

Pappardelle in Zitronengrassauce
mit Gamba und Spargel

als Vorspeise

13

als Hauptgang




24

ZUR HAUPTSPEISE

ENTE, SCHWEIN UND RIND

Entenbrust mit Kirschen dazu gebratene gelbe Karotten und Mandel-Kartoffelpüree	24
Karree vom Durocschwein mit Wirsing und Birne dazu sautierte Kartoffeln	25
Medaillon vom Rinderfilet auf Bacon-BBQ-Sauce, Pimientos de Padron und Rosmarinkartoffeln	30

FELD, WALD UND WIESEN

 Gebackener Fetakäse auf Spargelragout mit Kartoffeln	21
 „Grüner Ritter“ mit knackig, buntem Gemüse dazu Kartoffeln und Kräuter	21
 Gebratener grüner Spargel auf Limonenrisotto mit Kirschtomaten und Paprikachutney	22



FLUSS, SEE UND MEER

Seesaiblingsfilet in der Sesamkruste auf asiatischer Chilisauce mit Sprossengemüse und gebackenem Wildreis	24
Sous vide gegarter Rotbarsch auf Orangenfenchel und Butterkartoffeln	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

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit grünem Spargel und Tagliatelle	24
---	----



ZUM SÜSSEN SCHLUSS

	Weißer Mousse au Chocolat mit Honig-Couscous und süßer Senfsaat	9
	Schokoladenküchlein auf marinierten Erdbeeren mit Holunderreis	9
	Geeiste Gartenkräuter mit frischen Beeren	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€

Essen.....verwöhnt 2018

Täglich vom 18.07. bis 22.07.2018:

Die „Königin unter den Gourmetmeilen“ feiert Jubiläum: bereits zum 20. Mal vereint sich die lokale Spitzengastronomie in der Essener Innenstadt.

Das dieses Jubiläum gebührend gefeiert wird, ist selbstverständlich. Auch zu dieser Veranstaltung läuft die Planung bereits und wir freuen uns auf eine wunderbare Zeit, die wir mit Ihnen im Sommer 2018 verbringen dürfen

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

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.