



## 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

<b>Wasser</b>		1l	
Mintrops Tafelwasser			
	Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.	4,90	
<b>Aperitif</b>			
Cynar		5cl	0,2l
	...on the rocks	4,50	
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		6,50
<b>Sekt</b>		0,1l	0,75l
Chardonnay Sekt, brut		4,90	25
	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein		
Hausaperitif	Sasse Münsterländer Amerie Himbeer-Walderdbeerlikör mit Sekt und Minze	7,50	
<b>Monatswein</b>			
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
<b>2017er</b>	Sommerpalais Riesling, feinherb Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	3,20	22
<b>2016er</b>	Weißburgunder "GW" QbA, trocken Weingut Peffingen	4,00	27
<b>2014er</b>	Garnacha Zestos, DO Madrid Bodegas Vinos Jeromin	3,70	25
<b>2014er</b>	Rotwein, Metropole Ruhr 80% Pinot Noir, 20% St. Laurent QbA, trocken, Weingut Daniel	4,30	29
<b>Bier</b>		0,2l	0,3l
Stauder Pils vom Fass		2,20	3,00



## FRÜHLINGSERWACHEN

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

Lachscarpaccio mit Gurke,  
Sesam, Kresse und Limonenschmand



Bärlauchcreme mit Lachsstrudel



Kalbfilet auf Spargelragout  
mit Trüffeljus und Grießnocken



Schokoladenküchlein  
auf marinierten Erdbeeren mit Holunderreis

Menü mit drei Gängen 39

Menü mit 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 18,50



## AUS DEM SUPPENTOPF



Spargelcremesuppe mit Erdbeer-Wan-Tan

9

Bärlauchcreme mit Lachsstrudel

9



Thailändische Kokoscreme  
mit Zitronengras und Koriander

10

## ZUR VORSPEISE UND FÜR ZWISCHENDURCH



Ziegenfrischkäse mit Erdbeer-Chilichutney  
im Brickteig-Säckchen auf Spargelsalat

12



Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren,  
Nüssen, Tomaten, Austernpilzen und Frisée

13

Lachscarpaccio mit Gurke,  
Sesam, Kresse und Limonenschmand

13

Jakobsmuscheln auf Spargelconfit mit Orangenfilets,  
Kirschtomaten und Pekannüssen an Rauke

16



Risotto von Waldpilzen und grünem Spargel  
mit Dörrtomaten und Parmesan  
als Vorspeise  
als Hauptgang

12




22

## ZUR HAUPTSPEISE

### POULARDE, RIND UND KALB

Zitronen-Honig-Maispoularde auf grünem Spargel mit Kartoffelpüree	24
Kalbsfilet auf Spargelragout mit Trüffeljus und Grießnocken	25
Medaillon vom Rinderfilet auf Bacon-BBQ-Sauce mit Pimentos und Polenta	30

### FELD, WALD UND WIESEN

 Gebackener Fetakäse auf Spargelragout mit Kartoffeln	21
 Gebratener grüner Spargel auf Limonenrisotto mit Kirschtomaten und Paprikachutney	22
 Like-Meat Züricher Geschnetzeltes mit Champignons an Rösti und Salat	23



## FLUSS, SEE UND MEER

Seesaiblingsfilet in der Sesamkruste auf Limonensauce mit grünem Spargel und Wildreis	24
Gebratener Zander auf Gewürz-Beurre rouge mit Champignons, Frühlingslauch, Bacon und Kartoffeln	25

## 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 vom Kalbsrücken mit Kartoffeln und Gurkensalat	24
--	----



## ZUM SÜSSEN SCHLUSS



Erdbeerparfait auf karamellisierten  
Erdbeer-Spargelragout mit Mandelhippe 9



Schokoladenküchlein  
auf marinierten Erdbeeren mit Holundereis 9



Apfel-Panna Cotta auf Amarena-Kirschsauce  
mit glacierten Äpfeln und Pekannüssen 10

## ZUR ABRUNDUNG

Variation von 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€

### „Hummer Nummer“ am 01.06.18

Die legendäre „Hummer Nummer“ – eine Veranstaltung der besonderen Art: eigentlich eine „Wein- und Meeresfrüchteorgie“. Erleben Sie fantastische Harmonie zwischen Spitzengewächsen der Welt und Hummer, Austern, Taschenkrebse, Langostinos, Garnelen, Krabben, Muscheln, Schnecken ... und das in satten Mengen. Entdecken Sie während dieser Veranstaltung spielerisch 7 verschiedene Spitzenweine in ihrer Kombination mit den unterschiedlichsten Meeresbewohnern.

89,00 € pro Person

### 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](http://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.