



KOMPOSITIONEN IM MUMM

Willkommen im MUMM, willkommen in einem Restaurant, in dem Aspekte wie authentische Produkte, Kreativität und Wohlbefinden an erster Stelle stehen.

Es liegt uns am Herzen zu wissen, woher unsere Produkte kommen, wie sie verarbeitet werden und welchen Einfluss sie auf uns und unsere Umwelt haben.

Wir lieben die Küche unserer Heimat und die aus fernen Ländern. Dafür verwenden wir erstklassige Zutaten aus saisonalem und regionalem Anbau, sowie Fleisch und Fisch aus ausgesuchten Zuchtbetrieben. Wir verarbeiten die Produkte mit aller Sorgfalt und servieren sie Ihnen mit größter Aufmerksamkeit.

Mehr Natur gefällig? Unsere Kartoffeln baut das Team Kornkammer, ein zertifizierter Bioland-Betrieb für uns an. Fleißige Bienen auf unserem Gelände, betreut durch Imker Norbert Mehring, sorgen für hauseigenen Honig. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Salate, Gemüse und Kräuter wachsen naturnah produziert in unserem Hotelgarten ohne Einsatz von Chemie.

Die frische, tägliche Ernte findet in unseren Speisen ihre Erfüllung.

Unser Ziel ist es, dass Sie sich im Mumm rundum wohlfühlen.

Guten Appetit

Ihre Familie Mintrop und

Sven Heinroth
Küchenchef

Marius Schewerda
Serviceleitung



GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Wasser

Karaffe 1l

Mintrops Tafelwasser

Unser Tafelwasser ist ein belebtes und reines Wasser. Es wirkt entschlackend und schmeckt unglaublich rein und weich.

€ 4,90

Aperitif

Cynar

Glas 5cl Glas 0,2l

...on the rocks € 4,50

...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola € 6,50

Sekt

Glas 0,1l Flasche

Chardonnay Sekt, brut

€ 4,90 € 24

Hausmarke mm Hotels
Rüdesheim, Rhein

Hausaperitif „Aperol Lemon Sprizz“

€ 7,50

Bitter Lemon, Aperol,
Minzweig, Ingwerscheibe

Monatswein

Genießen Sie zum Essen die ausgewählten Weine aus unserem Weinkeller.

Unser Motto ist Klasse statt Masse, daher ist der Vorrat der Monatsweine begrenzt.

A votre santé

2013er	Blanc de Blanc QbA, trocken Freiherr von Gleichenstein	€ 3,10	€ 21
--------	--	--------	------

2014er	Weißburgunder „GW“ QbA, trocken Weingut Pfeffingen	€ 3,80	€ 26
--------	--	--------	------

2014er	Blanc de Noir Trollinger, Qualitätswein, halb-trocken, Weingärtner Marbach	€ 3,70	€ 25
--------	--	--------	------

2010er	Crianza, Viñas del Vero 60% Tempranillo, 40% Cabernet S. Somontano D.D.O.	€ 3,80	€ 26
--------	---	--------	------

Bier

Glas 0,2l Glas 0,3l

Stauder Pils vom Fass

€ 2,20 € 3,00



FRÜHLINGS-ERWACHEN

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

Ziegenfrischkäse
mit Rhabarber -Confit auf Kräutersalat in Holundervinaigrette



Bärlauchcreme
mit gebratener Gamba



Rosa Entenbrust
auf Rhabarber -Kaiserschoten -Spargelgemüse
mit Balsamico-Jus und Kartoffelkuchen



„Banana Split“ mit Zitrusirup,
Walnüssen, Erdbeeren und Vanilleeis

Genießen Sie unser Menü mit drei Gängen für € 39

Genießen Sie unser Menü mit vier Gängen für € 48

UNSERE WEINREISE ZUM MENÜ

2014er	Grauburgunder Hofgarten Qualitätswein, trocken Freiherr von Gleichenstein
2010er	Crianza, Viñas del Vero 60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon Somontano D.D.O.

Zur Vorspeise	0,1l Weißwein
Zum Hauptgang	0,2l Rotwein

für € 18,50



SUPPEN

Spargelcreme mit gebackenem Spargel	€ 9
Bärlauchcreme mit gebratener Gamba	€ 9
MUMM's Fischsuppe mit Safran, Muscheln, Garnelen und Gemüse	€ 12

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Asiatisches Lachstatar mit Chili, Koriander und Sesam an Wakamesalat	€ 12
Ziegenfrischkäse mit Rhabarber -Confit auf Kräutersalat in Holundervinaigrette	€ 12
Weißer Spargel mit Chorizo und Manchego auf French Toast, dazu pochiertes Ei	€ 13
Argentinische Rotgarnelen auf Spargelsalat mit Kräuter -Aioli	€ 13
Fettuccine in Bärlauchrahm mit Spargel, Garnelen und Kirschtomaten	
als Vorspeise	€ 13
als Hauptgang	€ 23



DIE HAUPTGÄNGE

Rosa Entenbrust auf Rhabarber –Kaiserschoten -Spargelgemüse mit Balsamico-Jus und Kartoffelkuchen	€ 24
Kalbskotelett auf Spargelragout mit Bärlauch-Jus und Butterkartoffeln	€ 25
Flank Steak auf gebratenem grünem Spargel mit Kräutertapenade und Tomatenpüree	€ 26

VEGANE GERICHTE

Spinat -Gnocchi mit Frühlingsgemüse und weißem Pfefferschaum		€ 19
Sautierter Spargel mit Kartoffelrösti auf Bärlauchsauce und gebackenen Kirschtomaten		€ 21
Soja- Geschnetzeltes mit Spargel und Morcheln in Rahm und Bandnudeln		€ 22

Liebe Gäste, unsere Kartoffeln stammen
aus biologisch organischem Anbau,
vom Bioland-Betrieb Team Kornkammer.



www.Team-Kornkammer.de



FRISCHER FISCH

Zanderfilet auf Frühlingsgemüse
in Schnittlauchrahm mit Butterkartoffeln € 24

Medaillon vom Lachsfilet mit Bärlauchkruste
auf grünem Spargel, Kirschtomaten und Wildreis € 25

DAS GEHÖRT INS MUMM

Rumpsteak „Strindberg“
mit Senf-Zwiebel-Kruste auf Kräuter-Jus
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln € 24

Gambas mit Ingwer und Chili gebraten
auf Koriander-Risotto
als Vorspeise € 13
als Hauptgang € 23

Tomahawk-Steak ca. 1000g für 2 Personen
gewürzt mit Black BBQ-Salz
dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark,
Baby-Leaf-Salat und Kräuterbutter Pro Person € 39

Das Tomahawk - Steak servieren
wir am Knochen, deshalb ist es
nur in der Portionsgröße von 1000g erhältlich.

KLASSISCH

Piccata Milanese
mit grünem Spargel und Bandnudeln € 25



DESSERTS

„Banana Split“ mit Zitrussirup, Walnüssen, Erdbeeren und Vanilleeis	€ 9
Rhabarber -Tarte mit Blüten- Mandeleis und Rosmarin- Honigzabaione	€ 9
Tiramisu von „Matcha“ mit Nougat -Morcheleis und Orangensauce	€ 10

KÄSE

Bergbauernkäse mit Blüten und Kräutern an Mandarinen- und Feigensenf	€ 12
--	------

Genießen Sie dazu Brände der Edelbrennerei Haas:

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



KULINARISCHER KALENDER

Kennen Sie schon unsere **Burgsteine**?

Feine, knusprige Nougat -Pralinen in Valrhona -Kakao eingehüllt. Als Erinnerung oder zum Verschenken.

50g Tüte	€ 4,50
100g Tüte	€ 8,00
150g Tüte	€ 12,50

Mintrops Früh-Mi

Möchten Sie Ihr Frühstück mit dem Mittagessen verbinden?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Von 10:00 bis 14:00 Uhr haben Sie die Möglichkeit an ausgewählten Sonntagen das Früh-Mi zu entdecken.

MINTROPS KOCHSCHULE

*„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

Essen Genießen 2016 – Ein Jahr voller Genüsse

Appetit auf das Besondere?

Vom 13.07.2016 bis 17.07.2016 verwöhnen wir

Sie in der Innenstadt von Essen bei der Gourmet-Meile

Weitere Informationen zu finden unter:

www.mmhotels.de

Gutscheine zu jedem frei wählbarem Betrag
gibt es direkt bei unseren Service-Mitarbeitern.