



## KOMPOSITIONEN IM **m**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 Mering, 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

<b>Wasser</b>		Karaffe 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	...on the rocks	Glas 5cl € 4,50	Glas 0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		€ 6,50
<b>Sekt</b>		Glas 0,1l	Flasche
Chardonnay Sekt, brut	Hausmarke mm Hotels Rüdesheim, Rhein	€ 4,90	€ 24
Hausaperitif	„Aperol Lemon Sprizz“ Bitter Lemon, Aperol, Minzweig, Ingwerscheibe	€ 7,50	
<b>Monatswein</b>			
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
<b>Bier</b>		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 Erdbeerconfit  
im Brickteigsäckchen auf Kräutersalat in Limonenvinaigrette



Kohlrabicreme  
mit gebratener Gamba



Rosa Entenbrust  
auf Kräuter- Pfifferlingen in Rosmarin- Honigjus  
mit Broccoli und Püree



Pina Colada Mousse  
mit Caipirinha- Gelee und marinierten Erdbeeren

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

Creme von Pfifferlingen mit Schinken- Nocken	€ 9
Kohlrabicreme mit gebratener Gamba	€ 9
Geeistes Gurkensüppchen mit Joghurt und Jakobsmuschel	€ 10

## DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE

Ziegenfrischkäse mit Erdbeerconfit im Brickteigsäckchen auf Kräutersalat in Limonenvinaigrette	€ 12
Carpaccio vom Kalbsfilet in Zitrusmarinade mit Mandel -Kapern -Picada und Trüffelcreme	€ 12
Matjesfilet mit marinierten roten Zwiebeln auf Gurkensalat mit Pumpernickel	€ 12
In Schalotten- Vinaigrette marinierte Rote Bete an Jakobsmuschel mit Argentinischer Rotgarnele	€ 13
Pappardelle mit Pfifferlingen, Tomaten, Lauchzwiebeln und Pesto	
als Vorspeise	€ 13
als Hauptgang	€ 23



## DIE HAUPTGÄNGE

Kotelette vom Duroc -Schwein mit Pfifferlingen auf Majoranjus dazu Zucchini und Gratin	€ 24
Rosa Entenbrust auf Kräuter- Pfifferlingen in Rosmarin- Honigjus mit Broccoli und Püree	€ 25
Surf and Turf vom Rinderfilet auf gerahmter Kohlrabi mit Chilibutter und Rosmarinkartoffeln	€ 29

## VEGANE GERICHTE

Pfifferlings- Risotto mit Kirschtomaten und Frühlingslauch	 € 20
Quinoa- Bällchen auf asiatisch mariniertes Zucchini mit Chili- Koriander- Sojajoghurt	 € 21
Kohlrabi gefüllt mit Tomaten- Cous Cous auf Pfifferlingen und Kräutercreme	 € 21

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



[www.Team-Kornkammer.de](http://www.Team-Kornkammer.de)



## FRISCHER FISCH

Gebratenes Zanderfilet  
auf Roter Bete in Meerrettichsauce mit Kräuterpüree € 23

Lachsmedaillon in Tomaten- Pfifferlingsragout  
mit Fenchel und Butterkartoffeln € 24

## 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

## KLASSISCH

Wiener Schnitzel  
mit Gurkensalat und Butterkartoffeln € 24



## DESSERTS

Pina Colada Mousse mit Caipirinha- Gelee und marinierten Erdbeeren	€ 9
Erdbeerparfait auf Eierlikörcreme mit Erdbeeren	€ 9
Tartelettes von Himbeeren und Heidelbeeren mit weißem Schokoladeneis und Krokantippe	€ 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](http://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](http://www.mmhotels.de)

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