



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

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	...on the rocks	Glas 5cl € 4,50	Glas 0,2l
	...mit Soda, Orangensaft oder Coca Cola		€ 6,50
Sekt		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	
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
2013er	Sauvignon Blanc Mussel Bay Marlborough, Neuseeland	€ 4,30	€ 29
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



HERBST-ERWACHEN

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

Gratinierter Ziegenfrischkäse
auf Chili- Zwetschgen mit Cashewkernen und Rucola



Taschenkrebssrahm
mit gebratener Gamba



Rosa Entenbrust
auf Zwetschgenjus mit Cashewkernen,
Pfifferlingen, Kaiserschoten und Kartoffelpüree



Weißes Schokoladenmousse
mit marinierten Beeren und Himbeersauce

Genießen Sie unser Menü mit drei Gängen zu € 39 exklusive der Weinreise

Genießen Sie unser Menü mit vier Gängen zu € 48 exklusive der Weinreise

UNSERE WEINREISE ZUM HERBST-ERWACHEN

2014er Grauburgunder Hofgarten
Qualitätswein, trocken
Freiherr von Gleichenstein

2014er Barbera d'Asti "Vespa"
DOCG
Cascina Castlet

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

für € 18,50



SUPPEN

Creme von Kaiserschoten mit Croûton und Wachtelspiegelei	€ 9
Steinpilzessenz mit Enten- Ravioli	€ 9
Taschenkrebsrahm mit gebratener Gamba	€ 10

DIE VORSPEISEN & KLEINEN ZWISCHENGERICHTE




Bunter Salat mit Tomaten aus unserem Bio Garten dazu Mozzarella und Serrano Schinken	€ 11
Rote Bete Carpaccio mit Meerrettich und gebratenen Gambas	€ 12
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf Chili- Zwetschgen mit Cashewkernen und Rucola	€ 12
Mit Vanille gebeizter Lachs an Wildkräutern, Wachtelei und Kaviar an Honigschmand	€ 13
Spaghettini mit Basilikum, Tomaten, Gambas und Peccorino	
als Vorspeise	€ 13
als Hauptgang	€ 23



DIE HAUPTGÄNGE

Rosa Entenbrust auf Zwetschgenjus mit Cashewkernen, Pfifferlingen, Kaiserschoten und Kartoffelpüree	€ 25
Hirschrücken auf Portweinglace mit karamellisierten Birnen, Bacon und Ziegenkäse dazu Bohnen und Gratin	€ 26
Medaillon vom Rinderfilet auf Rosmarinjus mit Roma-Tomaten, Shiitake Pilzen und Lauchzwiebeln an Kartoffelkrapfen	€ 29

VEGANE GERICHTE

Zucchini- Rösti mit Tomatenragout und Broccoli	 € 20
Mediterraner Burger von Tramezzini mit Paprika, Zucchini und Aubergine in Tomaten- Tofu- Salsa	 € 21
Jaipur- Gemüse- Curry mit Wildreis und gebackenen Tomaten	 € 21



FRISCHER FISCH

Rotbarbenfilet
auf gelber Paprikanage mit Mediterranen Gemüse
und Basilikum- Gnocchi € 24

Red Snapper in Zitronensalsa
mit Kapern und Kirschtomaten
dazu Spinat und Butterkartoffeln € 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

KLASSISCH

Gefüllter Ochsenchwanz
auf Madeirajus mit Pfifferlingen
dazu Rote Bete und Kräuterpüree € 24



DESSERTS

Birnenstrudel auf Vanillesauce mit Tonkabohneneis	€ 9
Holunderparfait auf Zwetschencouli mit süßem Brickeig	€ 9
Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Beeren und Himbeersauce	€ 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

Mintrops klitzekleine Adventshütte

Besuchen Sie uns in unserer gemütliche Adventshütte und genießen Sie unseren hausgemachten Glühwein oder selbstgebackene Weihnachtsplätzchen.

Vom 27.11. - 23.12. immer von 18:00- 20:30 Uhr

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