



Restaurant Althaus
Golfparkallee 1
64579 Gernsheim
Telefon: 06157-911844
Fax: 06157-95891-891
Mail: restaurant@hotel-absolute.de

Sehr geehrter Gast!

Für Ihre Festlichkeiten werden Sie in unserem Hause immer den richtigen Rahmen finden.

Es stehen verschiedene Räumlichkeiten von 10 - 120 Personen zur Verfügung, die alle eine gemütliche Atmosphäre aufweisen und für Feierlichkeiten aller Art geradezu einladen.

Aus unseren Menüvorschlägen kann keine Karte mit verschiedenen Speisen zur Auswahl zusammengestellt werden.

Dies ist nur aus der regulären Speisekarte möglich.
Wir bitten Sie, spätestens 4 Wochen vor Ihrem Festtag mit unserer Restaurantleitung einen Termin für eine Menüabsprache zu vereinbaren.

Für ein Beratungsgespräch stehen wir gerne von **Montag bis Freitag** nach telefonischer Vereinbarung zu Ihrer Verfügung.

Canapees

| | |
|--------------------------------|--------|
| mit rosa Roastbeef | € 4,50 |
| mit geräuchertem Lachs | € 4,80 |
| mit geräucherter Forelle | € 4,50 |
| mit Riesengarnele | € 7,00 |
| mit Camembert oder franz. Brie | € 4,50 |
| mit rohem Schinken | € 4,50 |
| mit Kräuter-Frischkäse | € 4,00 |
| Bruschetta | € 4,00 |

Fingerfood

| | |
|---|--------|
| Mozzarella Sticks in Panade gebacken mit Mayonaisedip | € 4,50 |
| Chicken Wings mit Barbequesauce | € 4,50 |
| Shrimps im Knuspermantel mit Süß-Sauer-Sauce | € 5,30 |
| Marinierter Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum in Olivenöl | € 5,00 |
| Melonenkugeln mit Serranoschinken | € 5,00 |
| Lachs-Crêpe Röllchen mit Frischkäse | € 4,80 |
| Yakitori- Hähnchenspieße | € 4,80 |
| Anti-Pasti Salat mit Parmaschinken | € 4,80 |
| Minischnitzel (Kalb) mit Kartoffelsalat | € 5,00 |
| <u>Vegan:</u> | |
| Nudelstick , Glasnudel am Stick mit Ananas und Süß-Sauersauce | € 4,70 |
| <u>Vegetarisch:</u> | |
| Gemüsetaschen in Öl gebacken | € 4,50 |
| Antipasti-Röllchen, Zucchini mit Mozzarella und Frischkäse | € 4,70 |
| Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-dip | € 4,50 |

Dessert

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Marinierter Obstsalat im Glas | € 4,50 |
| Mascarpone-Erdbeercreme | € 4,50 |
| Panna Cotta mit Karamell | € 4,50 |
| Mousse au Chocolate mit Himbeermark | € 4,50 |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | € 4,50 |
| Käsewürfel mit Oliven und Trauben | € 4,50 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Markklößchen | € 6,80 |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | € 6,80 |
| Gemüsekraftbrühe mit Gemüseeinlage und Nudeln | € 7,50 |
| Fischbouillon mit Hechtklößchen | € 7,80 |
| Champignon-Crème-Suppe | € 6,80 |
| Kresse-Crème-Suppe | € 6,80 |
| Lauch-Crème-Suppe | € 6,80 |
| Karotten-Ingwer-Suppe | € 6,80 |
| Passierte Kartoffel-Rahmsuppe | € 6,80 |
| Tomaten-Crème-Suppe mit Gin und Sahnehäubchen | € 6,80 |
| Käser-Rahmsuppe | € 6,80 |
| Hausgemachte Gulaschsuppe | € 8,00 |
| Italienische Minestrone | € 7,50 |
| Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Flädle, Rindfleisch, Suppennudeln und Gemüsestreifen | € 8,50 |
| <u>Saisonale Suppen:</u> | |
| Spargel-Crèmesuppe | € 6,80 |
| Pfifferling-Rahmsuppe | € 6,80 |
| Kürbis-Crèmesuppe | € 6,80 |

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich | € 11,50 |
| Rotholzlachs (geräuchert mit südafrikanischem Rotholz) dazu Dillmajonaise | € 18,50 |
| Vitello Tonnato dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce | € 13,00 |
| Antipasti-Teller mit Tomate-Mozzarella, Zucchini, Champignons und Paprika, Melone mit Parmaschinken, Oliven, Salatbouquet mit Kräuter dressing | € 16,50 |
| 7 auf einen Streich Tomaten-Mozzarella, Sülze mit Kräuter dip, Vitello Tonnato, Hähnchenbrust auf Curry dip, Lachsfrischkäseröllchen, Antipasti, Melone mit Parmaschinken | € 19,50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan | € 16,00 |
| Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten, in Olivenöl geröstete Weißbrotwürfel an italienischem Dressing | € 9,50 |
| Blattsalate mit Himbeerdressing und gebratenem Rotbarbenfilet | € 12,50 |
| Melonensalat in Portwein mit Parmaschinken | € 10,50 |
| Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit Ziegenfrischkäse | € 13,50 |
| Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit Räuchertofu (vegan) | € 13,50 |
| Vorspeisenteller „ Birdy“ mit Geflügelsalat, geräuchertem Landschinken, Räucherlachs rößchen , Shrimpscocktail und Salatbouquet | € 18,00 |
| Vorspeisenteller „ Eagle“ mit Vitello Tonnato, Antipasti, Rindercarpaccio, Garnelencocktail und Salatbouquet | € 19,00 |

Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| Tournedo vom Weiderind in Zwiebel-Kräuterkruste mit Kerbelsauce dazu Speckbohnen und Pommes Macaire | € 29,00 |
| Hirschrückensteak an Preiselbeersauce dazu Birnenfächer, Rotkrautstrudel und Krokette | € 31,00 |
| Schweinefilet am Stück gebraten und Kalbsrahmbraten mit frischen Champignons und Bratensauce dazu hausgemachte Eierspätzle und gebackener Blumenkohl | € 25,50 |
| Rinderfilet am Stück gebraten mit Cognac-Pfeffersauce dazu Speckbohnen aus der Pfanne und Pommes Macaire | € 36,00 |
| Kalbsmedaillon „ Mainau“ mit Kräutersauce dazu buntes Gemüse und feine Nudeln | € 32,00 |
| Berner Kalbsrückensteak mit Käse, Schinken und Estragonbutter überbacken dazu buntes Gemüse und hausgemachte Eierspätzle | € 32,00 |
| Glaciertes Kalbshaxenfleisch mit Steinpilzen in Rahmsauce, mediterranes Gemüse und Kronprinzessinkartoffeln | € 21,50 |
| Saltimbocca vom Kalb mit Tomatenconfit dazu Zucchini-Gemüse und feine Nudeln | € 23,50 |
| Rindersaftbraten in Spätburgundersauce dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel | € 23,50 |

Hauptspeisen

| | |
|---|-------------------|
| Gernsheimer Fischteller gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln | € 28,50 |
| Zanderfilet „Wiener Art“ in Weißweinsauce mit Tomatenwürfel, Champignons und Butterkartoffeln | € 25,50 |
| Doradenfilet mit Pesto und Tomatenwürfel dazu buntes Paprikagemüse und Safranrisotto | € 26,50 |
| Jakobsmuscheln und Riesengarnelen in Olivenöl mit gebackenem Basilikum dazu Tomaten-Safranrisotto | Preis auf Anfrage |
| <u>Vegetarisch</u> Piccata von der Zucchini an Tomatensauce mit feinen Nudeln | € 19,00 |
| Champignonrisotto mit sautierten Austernpilzen | € 19,00 |
| Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und Shiitakepilzen | € 19,50 |
| Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilze | € 19,50 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce und Minze | € 6,50 |
| Hausgemachtes Mousse au Chocolate mit Sahnetupfer | € 6,50 |
| Crêpe gefüllt mit Vanilleeis dazu Schokoladensauce und Sahne | € 8,30 |
| Dessertteller mit Apfelbeignet, Mousse au Chocolate, Walnusseis, garniert mit Sahne und frischen Früchten | € 9,90 |
| Hausgemachtes Pralinenparfait auf Schokospiegel mit Orangenscheiben und Krokantsahne | € 9,00 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen | € 8,30 |
| Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Sahne | € 7,80 |
| Frischer Obstsalat mit Sahnehäubchen | € 7,80 |
| Panna Cotta mit Waldbeeren | € 8,00 |
| Chefs Spezialität: Whiskeytiramisu mit Beeren im Glas | € 9,00 |
| Topfenstrudel mit Bourbon Vanillesauce | € 8,30 |
| <u>Saisonale Desserts</u> | |
| Bratapfel mit Zimteis und Sahne | € 7,80 |
| Frische Erdbeeren mit Sahne | € 7,80 |

Aufpreisliste Veranstaltungen

All inklusive Angebot Getränke für 8 Stunden

beinhaltet Wein, Sekt, Bier, alkoholfreie Getränke, Warmgetränke

Keine Spirituosen!!!!

pro Person € 45,00

danach pro Stunde

Pauschal € 350,00

Die Veranstaltungen enden um 02:00 Uhr

Stand 01.2023