



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

# 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
Gulaschsuppe	€ 7,50
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	€ 16,50
Vitello Tonnato dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce	€ 10,50
Antipasti-Teller mit Tomate-Mozzarella, Zucchini, Champignons und Paprika, Melone mit Parmaschinken, Oliven, Salatbouquet mit Kräuter dressing	€ 15,00
7 auf einen Streich Tomaten-Mozzarella, Sülze mit Kräuterdip, Vitello Tonnato, Hähnchenbrust auf Currydip, Lachsfrischkäseröllchen, Antipasti, Melone mit Parmaschinken	€ 19,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 14,00
Marktfrische Blattsalate mit Cherrytomaten, in Olivenöl geröstete Weißbrotwürfel an italienischem Dressing	€ 8,50
Blattsalate mit Himbeerdressing und gebratenem Rotbarbenfilet	€ 9,00
Melonensalat in Portwein mit Parmaschinken	€ 10,50
Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit Ziegenfrischkäse	€ 9,50
Wildkräutersalat in Balsamicodressing mit Räuchertofu (vegan)	€ 9,50
Vorspeisenteller „ Birdy“ mit Geflügelsalat, geräuchertem Landschinken, Räucherlachsrrößchen , Shrimpscocktail und Salatbouquet	€ 16,00
Vorspeisenteller „ Eagle“ mit Vitello Tonnato, Antipasti, Rindercarpaccio, Garnelencocktail und Salatbouquet	€ 17,00

# Hauptspeisen

Tournedo vom Weiderind in Zwiebel-Kräuterkruste mit Kerbelsauce dazu Speckbohnen und Pommes Macaire	€ 28,00
Hirschrückensteak an Preiselbeersauce dazu Birnenfächer, Rotkrautstrudel und Krokette	€ 26,00
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	€ 30,00
Kalbsmedaillon „ Mainau“ mit Kräutersauce dazu buntes Gemüse und feine Nudeln	€ 28,00
Berner Kalbsrückensteak mit Käse, Schinken und Estragonbutter überbacken dazu buntes Gemüse und hausgemachte Eierspätzle	€ 28,00
Glaciertes Kalbshaxenfleisch mit Steinpilzen in Rahmsauce, mediterranes Gemüse und Kronprinzessinkartoffeln	€ 21,50
Salimbocca vom Kalb mit Tomatenconfit dazu Zucchini-Gemüse und feine Nudeln	€ 22,50
Rindersaftbraten in Spätburgundersauce dazu Apfelrotkraut und Semmelknödel	€ 21,50

# Hauptspeisen

Gernsheimer Fischteller gebratenes Zanderfilet, gedünstete Lachsforelle mit Schnittlauchschaum, Zucchini-Karottengemüse und Safrankartoffeln	€ 26,50
Zanderfilet „Wiener Art“ in Weißweinsauce mit Tomatenwürfel, Champignons und Butterkartoffeln	€ 23,50
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	€ 17,00
Champignonrisotto mit sautierten Austernpilzen	€ 18,00
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und Shiitakepilzen	€ 18,00
Safranrisotto mit ZucchiniGemüse und Austernpilze	€ 18,00

# Dessert

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

## Canapees

mit rosa Roastbeef	€ 4,00
mit geräuchertem Lachs	€ 4,30
mit geräucherter Forelle	€ 4,00
mit Riesengarnele	€ 6,60
mit Camembert oder franz. Brie	€ 4,00
mit rohem Schinken	€ 4,00
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	€ 4,50
Melonenkugeln mit Serranoschinken	€ 4,50
Lachs-Crêpe Röllchen mit Frischkäse	€ 4,30
Yakitori- Hähnchenspieße	€ 4,30
Anti-Pasti Salat mit Parmaschinken	€ 4,30
Minischnitzel (Kalb) mit Kartoffelsalat	€ 4,50

Vegan:

Nudelstick , Glasnudel am Stick mit Ananas und Süß-Sauersauce	€ 4,70
---	--------

Vegetarisch:

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	€ 4,00
Mascarpone-Erdbeercreme	€ 4,00
Panna Cotta mit Karamell	€ 4,00
Mousse au Chocolate mit Himbeermark	€ 4,00
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,00
Käsewürfel mit Oliven und Trauben	€ 4,00

# 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

Veranstaltungen ohne all inklusives Angebot

die länger als 2:00 Uhr gehen

wird ein Aufpreis von

€ 45,00 pro Stunde/eine Person Personal

zusätzlich zum Verzehr berechnet

in der Regel sind das 3 Personen