

Sektempfang

Unsere Sektmarken im Ausschank :

Henkel trocken	0,75 l	18,10
Kupferberg trocken	0,75 l	16,30
Mumm medium dry	0,75 l	17,90
Mumm dry	0,75 l	17,90

Hierzu reichen wir Ihnen, wenn Sie mögen
Ab 10 Personen

Finger Food

lassen Sie sich überraschen
je Teilchen:
2,10

Canapés

belegt
nach
Ihren Wünschen
je Canapés :
2,50

Pastetchen

mit verschiedene
herzhaften
Füllungen
je Pastetchen :
1,90

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

mit gebratenen Kräuterseitlingen (ein fester aromatischer Pilz)
6,50

Gebratenes buntes Gemüse (kalt)

mit rohem Ginsheimer Schinken und Meerrettich – Schmand dazu Baguette
7,90

Frischkäse – Tiramisu

mit Olivenbrot, Tomaten, Basilikum, Frischkäsecreme
das ganze geschichtet und im Glas serviert
6,90

Honigmelone

mit Ginsheimer rohem Schinken dazu Baguette
8,90

Räucherlachs

mit marinierten Beluga – Linsen, Reibekuchen und Wasabi – Creme
9,50

Variation von Räucherfischen

mit Lachs im Crepesmantel, Forellenmus, Tatar von der Makrele
dazu Meerrettich – Schaum und Baguette
9,90

Lauwarmer Geflügelsalat

mit Kopfsalat, Karotten, gelber frischer Paprika, Tomaten, frischem Basilikum
dazu ein leichter Naturjoghurt Dressing und Baguette
8,50

Bunter Rindfleischsalat

vom Roastbeef im Salatbett dazu Baguette
9,60

Carpaccio

vom hausgeräuchertem Roastbeef
dazu Frankfurter grüne Soße – Schmand und Baguette
9,90

Gazpacho

heute bleibt die Suppe kalt

Rote Gazpacho

Tomatensuppe mit Paprikawürfel oben drauf geröstete Weißbrot Croutons
5,00

Grüne Gazpacho

mit grünem Paprika und Gurken dazu geröstete Fladenbrot
5,00

Melonen – Joghurt – Gazpacho

mit Kokosmilch und frischer Minze
5,00

Aus dem heißen Suppentopf !

Feine Erbsensuppe

dazu Grissini mit roh Schinken umwickelt
5,00

Karotten – Apfel – Suppe

mit frischem Basilikum
5,50

Weißer Tomatensuppe

dazu Tomaten – Basilikum Crepespießchen
6,50

Kresse – Cremesuppe

dazu Schinken – Frischkäse Crepespießchen
5,80

Brokkolisuppe

mit hausgemachten Chorizo – Ravioli (Spanische Paprikawurst)
5,60

Klare Gemüsebrühe

mit Frankfurter grüne Soße Royal (Eierstich)
4,90

Klare Ochschwanzsuppe

mit Ochschwanzwürfel, Gemüse und Cherry
6,90

Hauptgerichte

Lendeteller „Altrhein Schänke“

Medaillons von Schweine und Rinderlende
mit Pfifferlingen in Rahmsoße , Bernaise dazu Kartoffelroulade und Brokkoliauflauf
23,90

Medaillons von Schweine und Rinderlende

mit Kräuter – Seitlingen in Rahm, Rotwein – Schalotten
dazu gebackener Kartoffelstampf und Gemüseschnitte
24,90

Roulade vom Schweinerücken

gefüllt mit Kräutermett auf Rahmkartoffeln dazu Gemüseauflauf
16,90

Medaillons von der Schweinelende

mit frischen Austernpilzen in Rahm dazu Kartoffelstrudel und gratinierte Zucchinirollchen
18,80

Medaillons von der Schweinelende

mit Balsamico – Honigsoße dazu gebratenes Gemüse und Kartoffelnocken
17,90

Schweinelende im Speckmantel

mit Pflaumensoße dazu Kartoffelschmarrn und Gemüsegratin
18,20

Schweinelende im Kräutercrepesmantel

mit Rahmgemüse dazu Kartoffelkrapfen
17,90

Hauptgerichte

Rolle vom Spanferkel im Rohschinkenmantel

mit dunkel Biersoße dazu Semmelknödel – Soufflé und lauwarmer Krautsalat
17,90

Schweinelende im Blätterteig

mit Portweinsauce dazu Wirsingauflauf und Herzogin – Kartoffeln
17,50

Rolle vom Kalbsrücken

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, roh Schinken
dazu Kräutersauce und in Butter gebratene Gnocchi
19,90

Roastbeef am Stück gebraten

mit Zitronen – Pfeffer – Hollandaise dazu gebackene Kartoffeln und Bohnenbündel
20,50

Roastbeef am Stück gebraten

mit Rahm – Schalotten dazu Rheinischer Kartoffelkuchen und karamellierte Karotten
20,50

Rinderlende

mit feiner Kräutersauce dazu bunte Gemüse – Bandnudeln
24,90

Rinderlende

mit Kräuter – Seitlinge in Rahm dazu gebackener Kartoffelstampf und Gemüsebraten
25,90

Ginsheimer

Schiffsmühlen Menü 1

Bunte Grünkernsuppe

Kasseler
im
Bauernbrotmantel
mit
Dunkelbiersoße
dazu
buntes Gemüse
oder
Rahmsauerkraut

Ofenfrischer
lauwarmer
Grießpudding
mit Sauerkirschkompott

19,90

Ginsheimer

Schiffsmühlen Menü 2

Bunte Getreidesuppe

Schweinelende
im
Vollkornbrotmantel
mit
heller
Weizenbiersoße
dazu
buntes
Rahmgemüse

Warmes
Apfel Crumble
mit Vanilleeis

24,90

Dessert

Muss von weißer und brauner Schokolade

mit frischem Mangosalat und kalte Zabaglione

7,90

Zweierlei Toblerone – Muss

mit Orangenkompott und Kaffeeschaum

7,50

Amaretto – Creme

dazu Sauerkirsch – Grütze

6,80

Hausgemachter warmer Nusspudding

mit Latte macchiato – Eis und weiße Schokolade – Sahne

7,90

Lauwarmes Apfelcrumble

dazu Vanilleeis und Zimtsahne

6,50

Ofenfrischer Apfel – Muffin

dazu hausgemachtes Mandelsahneeis

6,90

Schoko – Nuss – Pastete

dazu Vanillekirschen und Karamellsahne

6,90

Joghurtrolle im Crepesmantel

dazu Himbeermuss und Orangenschaum

6,90

Quark – Soufflé

mit Pflaumenragout dazu Stracciatellaeis

6,50

Hausgemachte Schokoladennudeln

dazu heiße Sauerkirschen und hausgemachtes Eierlikörsahneeis

8,50