

Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken

in Weißwein – Kräuterbuttersud dazu Baguette

6,90

Ziegenkäse aus dem Ofen

mit Ahornsirup, Tomaten und Oliven dazu Baguette

7,90

Camembert gebacken

an Salatgarnitur mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter

6,90

Garnelen gebraten

mit Knoblauch und Kräuter in einer Buttersoße dazu Baguette

8,90

Champignons gebacken

mit Sauce Tartar dazu Baguette

6,30

Suppen

Tagessuppe

3,40

Fenchel – Orangensuppe

mit Flusskrebsfleisch

4,90

Ginsheimer Kartoffelsuppe

mit Ginsheimer Rohschinken – Chips

4,10

Klare Tafelspitzbrühe

mit Markklößchen oder Maultaschen und Gemüsestreifen

4,00

Salate

Unsere Gemüsesalate und Salatsoßen sind alle hausgemacht !

Salatteller „Mediterran“ (l a f)

Blattsalate, gebratene Putenbrust, Champignons, Paprika, Oliven,
Tomaten, Ei, Zwiebeln

9,40

Salatteller „Spanisch“ (l a f)

Blattsalate, Thunfisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln

8,40

Salatteller „Gemischt“

Blattsalate, Gemüsesalate, Tomaten, Ei, Schinken, Käse

8,40

Kleiner Salatteller der Saison

2,90

Zu den Salattellern reichen wir Ihnen wahlweise

Toast und Butter

0,50

Baguette und Butter

1,00

Vegetarisch

Gemüseschnitzel

mit frischen Champignons in Bernaise dazu Kroketten und Salate der Saison

8,90

Bunter Gemüseteller

mit Käse überbacken dazu Schwenkkartoffeln

8,30

Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle mit Emmentaler und Röstzwiebeln dazu grüner Salat

8,90

Bandnudeln (l a f)

mit Pinienkerne, frischer Paprika, frische Tomaten,
Thymian und Knoblauch in Tomatensoße dazu grüner Salat

9,90

Alle mit (l a f) gekennzeichneten Gerichte können Sie
auf Wunsch auch laktosefrei bestellen!

Aus der Pfanne

Unsere Schnitzel

werden nur aus der Schweineoberschale geschnitten,
frisch geklopft und in der Pfanne mit Pflanzenöl gebraten

Schweineschnitzel paniert

dazu Pommes frites
und Salate der Saison

(**)

10,30

Schweineschnitzel paniert

mit Rahmsoße dazu hausgemachte Eierspätzle
und Salate der Saison

(**)

12,30

Schweineschnitzel paniert

mit grünem Pfeffer in Rahmsoße
dazu Bratkartoffeln
und Salate der Saison

(**)

12,50

Schweineschnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit gekochtem Schinken, Käse
dazu Pommes frites
und Salate der Saison

(**)

13,30

Paprika – Chili – Schnitzel paniert

mit frischem Paprika, Zwiebeln, Mango, Speck
in pikanter Soße dazu Bratkartoffeln, Chilifäden
und Salate der Saison

(**)

13,60

Schweineschnitzel „Mailänder Art“ paniert

vom Schweinerücken

mit Bolognese und überbacken Käse
dazu Kräuterbandnudeln
und Salate der Saison

(**)

13,80

Alle mit (**) gekennzeichneten Gerichte sind auch als
kleinere Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

Vom Schwein

Schweinerückensteak „Försterin“

mit frischen Kräuterseitlingen (fein aromatischer Pilz)
in Rahmsoße mit Lauch
dazu Kroketten und Salate der Saison

(**)

15,30

Schweinerückensteak „Berner Art“

mit frischen Champignons in Bernaise, Käse überbacken
dazu Rösti und Salate der Saison

(**)

15,50

Pfeffersteak

vom Schweinerücken mit Birnensoße
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison

(**)

15,00

Pfefferlendchen im ganzen gebraten

Schweinelende auf Bratkartoffeln mit grünem Pfeffer
in Rahmsoße dazu Salate der Saison

(**)

17,00

Schweinelendchen „Trentino“ (l a f)

Medaillons von der Schweinelende
auf Kräuternudeln mit Tomatenragout
dazu frisch gehobelter Grana Padano und Salate der Saison

(**)

16,70

Schweinelendchen „Indisch“

Medaillons von der Schweinelende
mit Aprikosen in Kokos – Currysoße
dazu Reis und Salate der Saison

(**)

16,90

Knusperlendchen

Medaillons von der Schweinelende im Korn Flakes – Mantel
mit frischen Kräuterseitlingen (fein aromatischer Pilz)
in Rahmsoße mit Lauch
dazu hausgemachte Eierspätzle und Salate der Saison

(**)

17,30

Alle mit (l a f) gekennzeichnete Gerichte können Sie auf Wunsch
auch laktosefrei bestellen!

Alle mit (**) gekennzeichneten Gerichte sind auch als
kleine Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

Vom Rind

Tafelspitz

gekocht in einem Wurzelsud dazu Meerrettichsoße,
Preiselbeeren, Schwenkkartoffeln und Rote Beete

(**)

14,90

Rumpsteak (l a f)

mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salate der Saison

(**)

17,40

Rumpsteak

mit Wasabi – Nusskruste
auf Tellerrösti dazu Salate der Saison

(**)

17,90

Rumpsteak

mit grünem Pfeffer in Rahmsoße
dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison

(**)

18,30

Rumpsteak mit „zweierlei Soßen“

frische Kräuterseitlinge (fein aromatischer Pilz)
in Rahmsoße mit Lauch,
frische Champignons in Bernaise
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison

(**)

18,80

Rumpsteak „Spezial“ (l a f)

mit Garnelen, Tomaten, Kräuter, Knoblauch in einer Buttersoße
dazu Schwenkkartoffeln und Salate der Saison

(**)

19,90

Rumpsteak „Monkey Gland“ (l a f)

zubereitet nach einem alten Südafrikanischen Rezept
mit einer pikanten Tomaten – Mangosoße
dazu Kartoffelecken und Salate der Saison

(**)

18,40

Alle mit (l a f) gekennzeichneten Gerichte können Sie auf Wunsch
auch laktosefrei bestellen!

Alle mit (**) gekennzeichneten Gerichte sind auch als
kleine Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

Vom Geflügel

Hähnchenbrust

mit Wasabi – Nusskruste
auf Tellerrösti
dazu Salate der Saison

(**)

15,40

Coq au Vin ein Französischer Klassiker (l a f)

Hähnchenbrust in Rotwein gegart
mit Gemüsestreifen
dazu Reis und Salate der Saison

(**)

15,60

Putenbruststeak (l a f)

mit Apfelsoße
dazu Bandnudeln und Salate der Saison

(**)

15,80

Putenbruststeak

mit frischem Paprika, frischer Ananas
in pikanter Kokos – Curcuma – Soße
dazu Reis und Salate der Saison

(**)

15,90

Alle mit (l a f) gekennzeichneten Gerichte können Sie auf Wunsch
auch laktosefrei bestellen!

Alle mit (**) gekennzeichneten Gerichte sind auch als
kleinere Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

Quer durch die Küche

„Altrhein Schänke“ Toast

Medaillons von der Schweinelende mit gekochtem Schinken auf Toast mit frischen Champignons in Bernaise und pochiertem Ei

(**)

14,60

Holzfällersteak (l a f)

vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, Speckscheiben dazu Kartoffelecken und Salate der Saison

(**)

12,60

Hausmacher Bratwurst

dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison

6,90

Ein Paar Hausmacher Bratwurst

dazu Bratkartoffeln und Salat der Saison

8,90

Hackbraten (hausgemacht)

mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelecken und Salate der Saison

9,30

Hackbraten (hausgemacht)

„Schweizer Art“

mit Rahmsoße, Käse überbacken dazu Röstitaler und Salate der Saison

10,30

Strammer Max

mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei

6,90

Toast Hawaii

6,50

Alle mit (l a f) gekennzeichneten Gerichte können Sie auf Wunsch auch **laktosefrei** bestellen!

Alle mit (**) gekennzeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro