

Herzhaftes Griebenschmalz vom Pfälzer Landschwein
mit kräftigem Bauernbrot **4,00 €**

Cremiger Humus - nach israelischer Rezeptur - **5,00 €**
mit Knoblauch, Sesam und Koriander, dazu Baguette

Eine Portion hausmarinierte Kalamata-Oliven **4,90 €**

Hausgemachte Thunfischcreme **6,00 €**
mit sizilianischen Kapern und Sepia-Cranberrybrot

Hausmacher Leberwurst von der Metzgerei David,
im Dibbelsche mit Cornichons und Bauernbrot **5,00 €**

kleiner, saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen
in Zitrusfrüchte-Dressing **5,90 €**
mit Ziegenkäse (Bûche hévre Vache Melusine)
gebacken en coquette mit Honig und Kräutern **12,50 €**

Fjordforellenfilet - auf der Haut gebraten -
mit Blumenkohlcrème, Sojabohnen - Couscous,
mildem Harissa und Mandarinenöl **21,00 €**

Geschwenkte Orecchiette
mit Oliven-Fenchel-Sugo, Bärlauch, Haselnussbutter
und gehobeltem Parmesan **13,10 €**

Knuspriges Wiener Schnitzel **19,50 €**
an hausgemachtem, lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat

Klassische Crème brulee mit Pistazieneis **6,90 €**

hausgemachte Topfenknödel **9,50 €**
mit Apfel-Birnenragout

3erlei Käse mit Weintrauben, Tessiner Feigensenf,
Dornfelder marmelade und Brot **10,50 €**

Knipersers Halbstück – Hollergasse 2, 67281 Bissersheim
T +49.6359.9459211, info@halbstueck.de, www.halbstueck.de
Mo, Do, Fr: 17 – 22 Uhr | Sa und So: 12 – 22 | Di und Mi: Ruhetag