



9-Gänge Menü 192,- €
mit Weinbegleitung zu jedem Gang,
Aperitif und Champagner 290,- €

*Eine fein abgestimmte Weinbegleitung präsentiert Ihnen
unser Sommelier Pascal Bohrer.*

LIEBE GÄSTE,

vom 13. bis 29. März 2024
verzaubern wir Sie mit dem
neuen **XR-Menü „Morille“**.

Das Menü steht im Zeichen des
Frühlings und seinem begehrtesten
Frühlingsboten – der Morchel.

Das Menü servieren wir
Mittwoch – Samstag ab 18 Uhr
in unserem XR Restaurant.

Hollergasse 2
67281 Bissersheim
06359 9459211
www.halbstueck.de

Gillardeau Auster „Gin Fizz“
Gin | Limette | Gurke | Rosmarin

(dieses Gericht kann mit rohen oder pochierte Auster serviert werden)

Froschschenkel Mille-feuille | Petersilienpüree
Wan Tan | Morchel Sud

„Chartreuse“ Wachtel | Gänsestopfleber und Morchel
Rhabarberpüree | Rhabarber-Beignet | Vanille

Heiß geräucherte Taubenbrust und 42° Jakobsmuschel
Löwenzahnsalat

Balsamico „Riserva“ | Datteln | Wachtelei | Speck

Kaninchen-Morchel Consommé „en Gelée“
Kaninchenrücken | Estragoncrème | wilder Fenchel

Zander | Borlotti Bohnen | Kaiserbein vom Bresse Huhn
Morchel – Beurre Blanc

Morchel | Kalbsbrät | Kartoffelpüree | Lauch

Morchel Rahm | Kaviar | Grünkohl | geeiste Petersilie

Rhabarber | Buttermilch | weiße Schokolade | Kumquat | Mandeln