

Kulinarische
GENUSS-MOMENTE

im Halbstück

Genuss

2025/26

HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT

10. – 21. September 2025

Büttenmenü

Genießen Sie in der Weinlese-Zeit unser Bütten-Menü in 3 oder 4 Gängen. Und da hier auch die Ernte des Herbsttrüffels beginnt, servieren wir alle Gerichte auf Wunsch auch mit schwarzem Herbst-Trüffel.

Wir verwenden in diesem Menü den Herbsttrüffel (Tuber uncinatum) auch als Burgundertrüffel bekannt. Der Duft ist intensiv und nimmt bei voller Reife eine haselnussartige Note an, der Geschmack ist angenehm trüffelig. Erhältlich ist die Burgundertrüffel von September bis Dezember.

01. – 19. Oktober 2025

Tour D'Alsace

Gehen Sie mit uns auf Tour durch die elsässische Küche.

In unserer "Winnstub-Karte" finden Sie die großen Klassiker aus dem Elsass - modern, kreativ und fantasievoll. Dazu empfehlen wir Ihnen erstklassige Weine aus dem Elsass und natürlich aus der Pfalz. Unser Service berät Sie gerne.

29. Oktober – 16. November 2025

Enten-Menü

Eine feine Alternative zur Gans sind unsere Enten „Canard des Dombes“ aus der Region „Auvergne-Rhones-Alpes“ die für ihre außergewöhnliche Geflügelqualität bekannt sind. Zu diesem Thema bieten wir ihnen ein exklusives Menü des köstlichen Geflügels ohne Vorbestellung an.

19. – 30. November 2025

Wildwochen

Christian Rubert zaubert kreative und klassische Gerichte mit Wild aus eigener Jagd. Die Rehe und Hirsche stammen aus der Pfalz, die Hasen aus der ungarischen Puszta.

Ab 11. November 2025

Gänse-Menü

„Alles rund um die Gans“ - ganz traditionell und ganz besonders!

Die Freiland Gänse vom „Donnersberg“ sind von herausragender Qualität. Von Anfang an stehen wir in engem Kontakt zu deren Züchtern und informieren uns über Haltung, Auslauf, Fütterung und Wachstum.

Wir servieren Gänse-Confit "Brust und Keule" als Einzelgericht als auch die ganze Gans mit Rotkohl und Knödel in einem köstlichen Menü.

25. und 26. Dezember 2025

Weihnachten im Halbstück

Für diejenigen, die an den beiden Weihnachtsfeiertagen entspannen und sich verwöhnen lassen möchten, verzaubert Sie unser Küchen-Team mit einem, speziell für diesen Anlass erstellten, weihnachtlichen Menü in unserem stimmungsvoll geschmückten Restaurant.

31. Dezember 2025

Silvester-Gala-Menü

Feiern Sie mit uns ins neue Jahr 2026. Am Silvester-Abend kombinieren wir kulinarischen Hochgenuss mit unserem 6-Gänge-Gala-Menü und erstklassigen Weinen. Um Mitternacht gibt es noch ein Champagnerbuffet mit Austern.

01. Januar 2026

Katerbrunch

Erleben Sie Live-Cooking in unserer Küche und schlemmen Sie kleine abwechslungsreiche Köstlichkeiten - direkt vom Herd auf Ihren Teller. Von 11.00 bis 16.00 Uhr werden wir in entspannter Atmosphäre und geselliger Runde das neue Jahr einläuten.

Wir haben von
Freitag, 02. bis Sonntag, 04. Januar 2026
für Sie geöffnet!

21. – 25. Januar 2026

Trüffelwoche

Liebhaber des schwarzen Trüffels dürfen Sie auf klassische und kreative Trüffel-Gerichte freuen.

Unseren Trüffel, den Tuber Melanosporum, beziehen wir von einem befreundeten Trüffelsucher aus dem Périgord in Frankreich. Der schwarze Trüffel wird in der Regel von November bis März geerntet, wobei der Höhepunkt der Produktion im Januar liegt.

04. Februar – 01. März 2026

Meeresfrüchtewochen

Erleben Sie Fischmarkt-Atmosphäre im Halbstück mit einem stets fangfrischen Angebot. Täglich frisch aus dem Meer, erwarten Sie Netze voller Köstlichkeiten - von Austern, Muscheln und Krebsen über Bouillabaisse und Scampi bis hin zu Langusten und Hummer!

Immer UP TO DATE

Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Weitere Informationen zu den Menüs, Anmeldungen
und Preisen erhalten Sie auf unserer Webseite:

www.halbstueck.de

unter der Rubrik „Kulinarische Genuss-Momente“.

Also schauen Sie öfter mal vorbei.

Gerne melden wir Sie auch zu unserem Newsletter an,
in dem wir Sie regelmäßig (ca. 4-6 mal im Jahr) an alle
Genuss-Momente erinnern.

Anmeldungen unter: info@halbstueck.de

HALBSTÜCK
— CHRISTIAN RUBERT —

Hollergasse 2 | 67281 Bissersheim
Tel. 06359 - 94 59 211 | E-Mail: info@halbstueck.de
www.halbstueck.de