

HALBSTÜCK
— CHRISTIAN RUBERT —

SPEISEKARTE

MEERESFRÜCHTE

Absolut frisch! Die rohen Austern werden serviert mit
Pumpernickel, Weißwein-Echalotten und Aioli

Austern auf Eis

Irische Felsen Auster »Premier« | 3 Stück | 12,00 €
Fine de Claire Poget »Excellence« | 3 Stück | 15,00 €
Gillardeau | 3 Stück | 18,00 €

Austernplatte »Arcachon«

9 Austern, Crevette Rose mit Aioli | 48,00 €

Jakobsmuscheln »Gratin«
in der Schale überbacken

Baby Spinat, Champignons, Emmentaler Käse
3 Stück | 26,00 €
2 Stück | 18,00 €

AUS DEM OZEAN

Mehrmals wöchentlich frisch geliefert – von unseren
Fischern aus der Bretagne oder vom Fischmarkt aus Paris.

Christian’s Fischsuppe „Facon Bouillabaisse“

mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille
als Vorspeise | 28,00 €

als Hauptgericht mit fünf verschiedenen
Fischsorten à Part serviert | 48,00 €

Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux«
als Hauptspeise

Gegrillt auf der Teppanyaki Platte, Légumes du jour,
Tagespreis – wir beraten sie gerne!

VORSPEISEN

Raffinierte Starter,
die Lust auf mehr machen.

Überbackener Ziegenkäse

Lavendelhonig-Butterbrioche,
Feldsalat, Maronen, Feigen, Granatapfelkerne
18,50 €

Duo vom Elsässer Saibling gebeizt & mariniert

Rettich-Rohkostsalat, Kartoffelküchle, Meerrettich,
Apfel Mousse
26,00 €

Kalbstafelspitz Carpaccio

Sauce Gribiche
Kapern, Ei, Gewürzgurken, Zwiebeln, Tomaten,
Friseesalat
27,00 €

VEGETARISCH

Vegetarische Köstlichkeiten,
vielseitig und voller Raffinesse.

Feine Elsässer Bandnudeln

Spinatpüree, Eigelb, schwarzer Trüffel (ca. 4g)
38,00 €

Kartoffelknödel

auf einem Mangold-Apfel Ragout
26,50 €

FLEISCH VOM GRILL

Fleisch bester Qualität, am Knochen gereift. Garstufe nach
Ihrer Wahl. Gebraten auf der Teppanyaki Platte.

RIND AUS UNSEREM DRY AGE SCHRANK

Rumpsteak ca. 300 g
in einer Kruste mit Echalotten und schwarzem Pfeffer
34,00 €

Filet vom Herzstück ca. 220 g

48,00 €
als Rossini mit ca. 50 g. gebratener Foie Gras, Trüffelsoße
56,00 €

Kalbskotelett

Ingwer-Limette Jus, Schlottenzwiebeln
in Balsamico Marinade
39,00 €

Dazu servieren wir saisonales Gemüse vom Grill,
Schloss Kartoffeln, Knipsers Spätburgunder Jus

DESSERT

Maronen Mousse / Schoko-Brownie

Winterapfel-Kompott,
Riesling-Orangenblütenschaum, Meringue
15,50 €

„Café Gourmand“ mit Crème Brûlée
aus unserer »Süß-Werkstatt«

inklusive einem Espresso
17,00 €

Tarte Maison

Wir backen täglich eine Tarte Maison für Sie
– saisonal belegt – nach Lust & Laune unserer Patissière

Natur | 9,50 €
mit Eis Maison | 12,50 €

STARKE STÜCKCHEN

Modern interpretiert – klassisch inspiriert.
Eine Hommage an das Elsass

„Cordon Blanc“ vom Kalbsrücken

mit Münsterkäse, Bratkartoffeln und Salat
33,00 €

Hechtklößchen in Flusskrebsssoße

auf Kartoffelpüree, Lauchgemüse, Erbsenkraut
2 Stück als Vorspeise | 18,50 €
4 Stück als Hauptgang | 29,00 €

Kalbsleber Balsamico Jus*

Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree,
saisonales Gemüse vom Grill
28,00 €

Zanderfilet aus dem Altrhein *

Sauerkraut, Kartoffelpüree, Rieslingschaum
32,00 €

*mit schwarzem Trüffel +14,00 €

KÄSE

Käse Auswahl

von unserem Reifmeister Monsieur Antony
mit Salzbutterm aus der Normandie
und Obstkompott
3 Sorten | 12,00 €
5 Sorten | 18,00 €

HALBSTÜCK

— CHRISTIAN RUBERT —

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mi – Fr: 12 – 14 Uhr & 18 – 23 Uhr · Sa + So: 12 – 23 Uhr · Mo + Di: Ruhetag · Feiertage: 12 bis 22 Uhr
Letzte Küchenbestellung: mittags 13:30 Uhr, abends 21:00 Uhr

RESERVIERUNGEN:

Telefon: 06359 945 92 11 · info@halbstueck.de · www.halbstueck.de