

NEU
BEI UNS
im Halbstück

KLASSIK IM GEWÖLBE

Speisekarte

HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT

Vorspeisen

Rinderbrühe mit Markklößchen, Garten-Gemüse, Flädle	12,50 €
Vegetarische Kartoffel Suppe mit „Käse Fondue-Brot“,	15,50 €
Vegetarischer Rohkostsalat-Teller mit „Cruditès“	12,50 €
Rohkostsalat-Teller mit feiner Tafelspitzsülze	18,50 €

Hauptspeisen

”Pot au Feu“ vom Jungbullen

Unsere „Pot au Feu“ ist ein klassischer französischer Eintopf und ein traditionelles Gericht der französischen „Bauernküche“. Rindfleischstücke vom Jungbullen, Knochenmark und Gemüse werden langsam und lange in einer aromatischen klaren Brühe gekocht. Die edle Fleischteile werden in der Brühe mit Wurzel-Gemüse serviert.

Wir servieren Ihnen mit dem Edelfleischteil Ihrer Wahl.

- * **die Fleischbrühe „Consommé“** mit Flädle , frischen Kräutern und Gartengemüse
- * **den Markknochen** mit grobem Salz und geröstetem Baguette
- * **Bouillon-Gemüse**, Apfel-Meerrettich, Bratkartoffeln oder Semmelknödel **nach Wahl**

Bitte wählen Sie:

Vorne am Rind: Schulter „Metzgerstück“, Nacken „Denver Cut“ und Backe	28,50 €
Vorne Spezial: Zunge	22,00 €
<i>Sie können die Zunge auch in Kombination mit den Vorderteilen vom Rind haben.</i>	
Hinten am Rind: Blume, Wade und Schwanz.....	25,50 €
Oben am Rind: Tafelspitz.....	29,00 €
Oben Spezial: Lende.....	42,00 €
Unten am Rind: Brust, Querrippe „Short Rib„ und Dicker Bug.....	28,50 €

Unsere Edelfleischteile vom Tages-Markt stehen auf unserer Tafel!

**Und so wird's
gegessen:**

- Die Suppe aus dem Topf in die Tasse schöpfen - bei Einzelgerichten direkt aus der Tasse löffeln.
- Mark auslösen, auf das geröstete Baguette streichen und mit grobem Salz würzen - mit den Fingern essen.
- Fleisch aus dem Topf heben. Mit dem Bouillon-Gemüse, Apfel-Meerrettich und der gewählten Beilage genüsslich verzehren.

HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT

Christian's Fischsuppe „Facon Bouillabaisse“

Bouillabaisse ist eine traditionelle französische Fischsuppe aus der Provence - besonders aus Marseille bekannt. Die Bouillabaisse besteht aus einer aromatischen Fischbrühe aus kleinem Fischbeifang, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Safran, Fenchel und Kartoffeln. Die Fischsuppe wird mit Knoblauchcroûtons und einer kräftigen Knoblauchsoße „Rouille“ sowie mit verschiedenen Fischfilets und Gambas serviert. Auf Wunsch auch mit geriebenem Käse.

Die Bouillabaisse wird im Fischtopf serviert	48,00 €
Als Vorspeise in der Löwenkopf-Terrine	21,00 €



Wir servieren eine unverfälschte Reihe von Wildgerichten, die aus eigener Jagd und eigener Herstellung stammen. Jedes Rezept erzählt eine Geschichte von Wald, Geduld und Respekt vor dem Tier, von sorgfältiger Zerlegung bis zum schonenden Kochen. Unsere Küche folgt der Natur: klare, aromatische Brühen, zarte Filets, kräftige Aromen - bodenständig und nachhaltig. Selbst gejagt, selbst gemacht: Von der Pirsch bis zum Teller – mit voller Transparenz.

Das Wildbrettchen

eine kleine Degustation aus Terrine, Räucherwurst und Räucherfleisch	18,50 €
--	---------

Vom Reh und Frischling

gemischter saisonaler Salat mit Wildschinken und Feigen	16,50 €
---	---------

Wildsaumagen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,50 €
---	---------

Wildbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.....	18,50 €
---	---------

Wild-Teller - Wildsaumagen, Wildbratwurst, Wildfrikadelle mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.....	20,50 €
--	---------

Wildgulasch mit Semmelknödel und Winterobst	24,00 €
--	---------

„Raviowild“ Wild-Bolognaise-Gratin	24,00 €
---	---------

Alle unsere Wildprodukte sind auch zum Mitnehmen erhältlich! Fragen Sie unseren Service.