

# PASTA BASTA

MIT WEINBEGLEITUNG

*Mai*  
**Freitag, 1. Mai 2026**  
**12.00 - 20.00 Uhr**

Genießen Sie Pasta-Variationen aus der Halbstück-Küche  
- klassisch und modern interpretiert -  
Dazu präsentieren wir Ihnen die Weine der neuen Jahrgänge  
aus dem Weingut Neiss & S.O.P.S Dambach.

Preis inkl. Weinbegleitung & Wasser 86,00 € pro Person.

**Eintrittskarten hier erhältlich!**

HALBSTÜCK  
CHRISTIAN RUBERT



Als Amuse Bouche servieren wir Ihnen Flammkuchen-Häppchen

**Su Filindeu (Sardische „Fäden Gottes“)**

*Gilt als die seltenste Pasta der Welt.*

mit Lamm, Oregano, Kirschtomaten, kandierte Zitrone, junger Lauch, Staudensellerie

\*\*\*

**Vesuvio Gragnano Salsiccia & Friarielli**

Wild-Salsiccia-Wurst, Bärlauch, Brokkoli, Tomate, Pecorino

\*\*\*

**Ligurische Trofie „Oriente“**

Basilikum Pesto, orientalische Gewürze, Panko, marinierte Feigen,  
Orange-Ziegenkäse-Creme

\*\*\*

**Feine Eierbandnudeln**

eingelegte halbgetrocknete Tomaten, Trüffel, Ei

\*\*\*

**Orecchiette di Manzo**

Rinder-Hüftsteak, rote Paprika, Mascarpone, Limone, Rucola, Frühlingszwiebeln

\*\*\*

**Linguine Bouillabaisse**

mit Knurrhahn, Rotbarbe, Gambas, Rouille, Croutons, Safran, Fenchel

\*\*\*

**Japanische Udon-Nudeln „Miso e Pepe“**

Pak Choi, Naganegi Lauchöl, Miso, Tamari Sojasoße

vegetarisch

oder

mit Wildlachs Sashimi

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen Frühlingsalat in Orangen-Vinaigrette.

---

**DESSERT**

---

**Tarteria**

Tarte Maison, Creme Brulée und Sorbet