



---

# HALBSTÜCK

---

CHRISTIAN RUBERT

---



# FEIERN IM HALBSTÜCK

Ob Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit, Taufe oder Firmenfest. Im Halbstück in Bissersheim verwandeln wir Ihren besonderen Tag in ein unvergessliches kulinarisches Fest.

Unser Ziel ist es, Sie und Ihre Gäste mit köstlichen Speisen und ausgezeichneten Weinen in einem exklusiven Ambiente zu verwöhnen.

Je nach Personenanzahl steht Ihnen unsere eleganteste Scheune mit hohem Dachgiebel oder unser klassisches Kreuzgewölbe zur Verfügung. Und wer gerne groß feiert, dem stellen wir das Halbstück mit allen Räumlichkeiten und Innenhof auch exklusiv zur Verfügung.

*Sprechen Sie uns an. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.*

# GENIESSEN IM HALBSTÜCK

Schlemmen Sie feine Pfälzer und Elsässer Küche in unserem Restaurant – mit saisonal wechselnden Speisekarten voller kreativer Gerichte und einer feinen Auswahl an Austern.

Dazu bieten wir unseren Gästen immer wieder ganz »Besondere Genuss-Momente« an: z.B. Trüffel-, Fisch- oder Gänsemenüs, Meeresfrüchtewochen, Elsässer Wochen und vieles mehr.

Sobald es die Temperaturen erlauben, können unsere Gäste in unserem stilvollen Innenhof speisen. Unter unseren Sonnensegeln lässt es sich hier auch bei hohen Temperaturen bequem verweilen.

Unsere  
besonderen  
Genuss-Momente  
finden Sie auf  
den Innen-  
seiten!





## JANUAR

### **Katerbrunch - immer am 01. Januar ab 11.00 Uhr**

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.

### **Trüffel-Woche**

Tauchen Sie ein in die Welt des feinen Genusses. Für Liebhaber des schwarzen Trüffels ein Muss. Frisch gehobelt und raffiniert kombiniert - jedes Gericht ist ein Fest für die Sinne. Sie können alle Gerichte à la Carte wählen oder stellen Sie sich ihr individuelles Menü zusammen. Unseren Trüffel, den Tuber Melanosporum, beziehen wir von einem befreundeten Trüffelsucher aus dem Périgord in Frankreich. Der schwarze Trüffel hat den Höhepunkt der Produktion im Januar.

## FEBRUAR

### **Meeresfrüchtewochen**

Erleben Sie Fischmarkt-Atmosphäre im Halbstück mit einem stets fangfrischen Angebot, wie Sie es sonst nur in den belebtesten Häfen der Bretagne oder auf dem Fischmarkt in Paris finden! Frisch aus dem Meer, erwarten Sie Netze voller Köstlichkeiten - von Austern, Muscheln und Krebsen über Bouillabaise und Scampi bis hin zu Langusten und Hummer!

### **BEACHTEN SIE AUCH UNSERE SPEZIAL-GENUSS-MENÜS**

- **Valentinstag** - Abends Valentinsmenü
- **Muttertag** - jedes Gericht ein Dankeschön
- **Vatertag in Perfektion** - wir werfen den Grill an
- **Pfingsten** - genussvolle Auszeit mit saisonalen Gerichten



## APRIL

### **Karfreitag und Ostern**

Lassen Sie sich über die Feiertage kulinarisch verwöhnen. Christian Rubert zaubert leckere Fischgerichte an Karfreitag und kreative, saisonale Speisen an Ostern. Sie können sowohl à la Carte wählen oder sich ein köstliches Menü zusammenstellen.

### **Nostalgie-Woche**

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch die große Tradition der französischen Küche. Inspiriert von Meistern wie Georges Auguste Escoffier, Paul Bocuse und Marie-Antoine Carême servieren wir Ihnen zeitlose Klassiker – mit Respekt vor dem Handwerk, der Produktqualität und der feinen Balance der Aromen. Freuen Sie sich auf Genuss in seiner elegantesten Form.

## MAI

### **„Pasta Basta“ mit Jahrespräsentation der neuer Weine**

Genießen Sie Pasta-Variationen aus der Halbstück-Küche – klassisch und modern interpretiert – daneben haben Sie unbeschränkten Zugang zu unserem Degustations-Wein-Buffer mit den neuen Jahrgängen unserer Winzerfreunde.

## MAI / JUNI

### **Jambonnerie mit Spargel**

*Entdecken Sie die faszinierende Welt der Jambonnerie.*

Genießen Sie Pfälzer Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und drei verschiedenen Soßen. Dazu servieren wir Ihnen edle Schinken von kleinen, exquisiten Salz-Manufakturen und Bauern. Von zartem Serrano-Schinken, Mangalitzta Wollschwein, Vulcano aus der Steiermark, San Daniele und Parmaschinken aus Italien über Büffel-schinken bis hin zu herzhaftem Schwarzwälder Schinken bieten wir eine reiche Auswahl hochwertiger Delikatessen.



## AUGUST

### **Glanzstück im Halbstück – das Gourmet-Festival**

Für Freunde kreativer, außergewöhnlicher Küche, toller Weine, Sekt und Champagner ein ganz besonderes Highlight. Schlemmen Sie kulinarische Köstlichkeiten an verschiedenen Koch-Stationen: Aperitif-Empfang mit Austernbuffet, Asia Fusion Kitchen, Delikatessen aus dem Ozean, BBQ-Grillstation, Veggie Kochatelier, u.v.m.

## SEPTEMBER

### **Büttenmenü**

Genießen Sie zur Weinlese unser Bütten-Menü in 3 oder 4 Gängen. Alle Gerichte erhalten Sie auf Wunsch auch mit schwarzem Herbst-Trüffel – *Tuber uncinatum*, der auch als Burgundertrüffel bekannt ist.

## OKTOBER

### **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.

## NOVEMBER

### **Weißer Trüffel**

Die Hochsaison des weißen Trüffels aus Umbrien beginnt. Wir haben immer wieder Gerichte für Liebhaber dieser köstlichen Knolle in unserer Speisekarte.

Der weiße Trüffel ist dezent im Geschmack und hat einen sehr starken Geruch, der sich allerdings beim Erhitzen verflüchtigt; deshalb wird der weiße Trüffel niemals mitgekocht sondern nur bei Tisch oder „à la minute“ in der Küche über das fertige Gericht gehobelt.



## Enten-Menü

Eine feine Alternative zur Gans sind unsere Enten „Canard des Dombes“ aus der Region „Avergne-Rhones-Alpes“ die für ihre außergewöhnliche Geflügelqualität bekannt sind.

**i** *Dieses exklusives Menü des köstlichen Geflügels bieten wir Ihnen ohne Vorbestellung an.*

## Wilde Woche

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.

## 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.

**i** *Wir servieren die Gans ausschließlich auf Vorbestellung (idealerweise ab 4 Personen) bis Weihnachten.*

## DEZEMBER

### Weihnachten im Halbstück

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

### Silvester-Gala-Menü

Feiern Sie mit uns kulinarisch ins neue Jahr. Am Silvester-Abend kombinieren wir kulinarischen Hochgenuss mit unserem Gala-Menü und erstklassigen Weinen. Um Mitternacht stoßen wir mit einem Glas Sekt an.



# 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](http://www.halbstueck.de) unter der Rubrik „**Besondere Momente**“.

Auf unserer Webseite können Sie sich auch zu unserem Newsletter anmelden, in dem wir Sie regelmäßig (ca. 4-6 mal im Jahr) an alle Genuss-Momente erinnern.

**HALBSTÜCK**  
CHRISTIAN RUBERT

Hollergasse 2 · 67281 Bissersheim  
Tel. 06359 94 59 211 · [info@halbstueck.de](mailto:info@halbstueck.de) · [www.halbstueck.de](http://www.halbstueck.de)