



*Leben ist nicht die Summe der Zeit, sondern die Summe des Erlebten*

Liebe Gäste,

es ist uns eine große Freude Sie in der Halferschenke begrüßen zu dürfen.

Genießen Sie einen unkomplizierten Abend und freuen Sie sich auf kulinarische Genüsse einer modernen, regionalen Küche, die Sie mit traditionellen und neu kreierten Gerichten begeistern wird.

Der Umgang mit Lebensmitteln bedeutet immer auch Verantwortung. Daher folgen wir bei unserer täglichen Arbeit einer klaren Orientierung: der Wertschätzung und des Respekts gegenüber der Natur, der Region und ihren Ressourcen.

Verbringen Sie Zeit mit Ihren Liebsten und vergessen für ein paar Stunden den Alltag, denn essen ist mehr als satt werden; es ist Genuss und Sinnlichkeit.

Herzlichst

Carina & Christoph Schmah  
und das Team der Halferschenke





## Überraschungsmenü

### ab 2 Personen

4-Gang	49
jeder weitere Gang	15

### Weinbegleitung

4-Gang	35
jeder weitere Gang	9

### „Ankommen und fallen lassen“

Sie möchten einen entspannten und unkomplizierten Abend?

Kein Problem...

Sie müssen uns nur noch sagen wie viele Gänge Sie möchten und ob Sie die Weinauswahl passend zu Ihren Gerichten wollen.

Um den Rest kümmern wir uns.





## Gourmet Menü

ab 2 Personen

### **Parfait von der Elsässer Gänseleber**

*Aprikose / Kataifi / Ducca / Salzbutter Brioche*

### **Kalbsbries Ravioli**

*Blattspinat & Sellerie-Trüffelschaum*

### **Schottischer Label Rouge Lachs**

*Perlgraupen-Risotto / Gartenerbse / Riesling Beurre Blanc*

### **Rosa Flugentenbrust**

*Pfifferlinge / Marille / Sellerie / Gewürz Jus*

### **Vanille Creme Brûlée**

*Erdbeer-Rhabarber Ragout & Kokos Eis*





### Vorspeisen

Sommersalat	6	10
<i>Kirschtomaten / Gurken / Croutons / Honig Senf Dressing + karamellisierter Ziegenkäse mit Aprikosen Chutney</i>	+4	+8
Buntes Tomaten Carpaccio		19
<i>Burrata / Olive / Knoblauch Croutons / Sommersalat</i>		
Jahrgangssardinen		19
<i>Tomaten-Rucola Salat &amp; Knoblauch Croutons</i>		
Parfait von der Elsässer Gänseleber		19
<i>Aprikose / Kataifi / Ducca / Salzbutterm Brioche</i>		

### Suppen und Zwischengang

Tomaten Gazpacho		8
<i>Olivenöl &amp; Knoblauch-Croutons</i>		
Hummerschaumsüppchen		12
<i>Riesengarnelen &amp; Gartenerbse</i>		





## Vegetarisch

Semmelknödel 24  
*Pfifferlinge a la Creme & Schnittlauch*

## Fisch

Schottischer Label Rouge Lachs 28  
*Perlgraupen-Risotto / Gartenerbse / Riesling Beurre Blanc*

Kotelett vom französischen Steinbutt 39  
*Marktgemüse / Kartoffelpüree / Hummerschaum*

## Fleisch

Gebratene Blutwurst 19  
*Geschmorte & frittierte Zwiebeln / Kartoffelpüree / Burgunder Jus*

Wildbratwurst 24  
*Pfifferlinge a la Creme / Kartoffelpüree / Wildjus*

Geschmortes Ochsenbäckchen 29  
*Zucchini-Tomaten Ragout / Kartoffelgratin / Burgunder Jus*

Roastbeef „Rossini“ 33  
*Blattspinat / Kartoffelpüree / Trüffeljus*  
+ eine Scheibe gebratene Gänseleber +9

