



GENUSS MIT ALLEN SINNEN

Speisen & Getränke



ADELSHOF HALBER MOND

Erstmals wird das Anwesen als Adelshof im 17. Jahrhundert erwähnt.

Ab dem 18. Jahrhundert wird das Anwesen als Gasthof genutzt.

Im 19. Jahrhundert ist der Gasthof Versammlungsort für führende Liberale im Vorfeld der Märzrevolution.

Das 20. Jahrhundert bescherte dem Gasthof einen Neuaufbau.

HERZLICH WILLKOMMEN

Erleben, genießen und entdecken Sie unsere Vielfalt.



Hotellerie

Das Hotel „Halber Mond“ überzeugt mit moderner und komfortabler Einrichtung. Unsere 22 geschmackvoll eingerichteten Zimmer laden zum Entspannen ein.



Veranstaltungen

Der „Halbe Mond“ bietet mit seinen unterschiedlichen Räumlichkeiten immer einen idealen Ort für Ihre Veranstaltung. Die individuellen Räumlichkeiten bieten viel Platz für Ihre persönlichen Wünsche.



Gastronomie

Ob in unserem historischen Restaurant 1847, in unserer gemütlichen Kutscherstube, dem Biergarten oder im einzigartigen Gewölbekeller. Erleben Sie unvergessliche Momente und genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten.



Tagungen und Seminare

Unsere gut ausgestatteten Tagungsräume bieten Ihrem Seminar oder Ihrer Tagung einen besonderen Rahmen für gute Gespräche und produktives Arbeiten. Insgesamt stehen Ihnen vier modern eingerichtete Tagungsräume zur Verfügung.

Sie haben Fragen zu unserem Angebot? Dann nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf:

Anfragen für Gastronomie:

info@halber-mond.com

Anfragen für Veranstaltungen & Tagungen:

bankett@halber-mond.com

Von den Sinnen inspiriert, entfaltet sich der „Halbe Mond“ auch in seinen hauseigenen Produkten wie Bier, Bränden und Sekt.

SPEISEKARTE

KLEINER HUNGER

Odenwälder Kochkäse ^{i,j,a,b,d,3,4,6} ●	7,90
mit Musik, Butter, Kümmel und Malzbrot	
Hüttenberger Handkäse ^{i,a,b,d,3,4,6} ●	8,90
mit Musik, Butter, Kümmel und Malzbrot	
Odenwälder Dippers ^{i,j,3} ●	7,90
Kartoffel Dippers, Kochkäse und Zwiebeln	
Pärchen Bratwürste ^{a,b,c,i,j,y,3,4,5,6} *	9,90
gefüllt mit Odenwälder Kochkäse dazu Musik und Malzbrot	
Wurstsalat ^{a,b,d,1,2,3,4} *	11,50
mit Essiggurken, roten marinierten Zwiebeln und Malzbrot	
<i>wahlweise auch mit Bratkartoffeln oder Pommes</i>	14,50
Strammer Max ^{a,b,c,i,j,l,2,14,4}	8,50
Bauernbrot mit Kochschinken, Käse und Spiegelei	
Weißwurst Pärchen ^{b,o,aa,3,4,5,14}	8,50
mit süßem Senf, Butter und Brezeln	
Mediterraner Fetakäse ^{i,j} ●	11,90
mit Tomaten, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln, Knoblauch Öl, Rucola und Malzbrot	
Gegrillte Peperoni ^{i,j,1,2,4} ●	7,90
mit hausgemachtem Tzatziki, Knoblauch und Malzbrot	

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art ^{a,b,o,i,j,2,3,4}	9,90
mit Schmand, Speck und Zwiebeln	
Flammkuchen Vegetarisch ^{a,b,o,i,j,2,10} ●	10,50
mit Schmand, Spinat, Ricotta und getrockneten Tomaten	
Flammkuchen Rustikal ^{a,b,o,i,j,1,2,4,12,13,14}	12,50
pikanter Flammkuchen mit Schmand, Hähnchenbrust, hausgemachter BBQ-Soße, roten Zwiebeln und Jalapeños	

SALATE

Beilagensalat ^{2,14} ●	4,50
Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika, Radieschen und Sprossen an Honig-Senf-Dressing	

Salatteller „Halber Mond“ ^{2,14} ●	9,50
Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Paprika, Radieschen und Sprossen an Honig-Senf-Dressing	

<i>wahlweise mit Champignons</i>	11,90
<i>wahlweise mit Hähnchenbrust</i>	14,50
<i>wahlweise mit Rinderstreifen</i>	16,90

BURGER

Halber Mond Burger ^{a,b,o,aa,l,1,2,4,12,13,14}	14,50
200g Rindfleisch Patty im Brioche Burger Bun mit BBQ-Soße, Salat, Tomate, Sandwichgurke, Käse, Röstzwiebeln dazu Pommes	
Halber Mond Burger XXL ^{a,b,o,aa,l,1,2,4,12,13,14}	18,50
2 x 200g Rindfleisch Patty im Brioche Burger Bun mit BBQ-Soße, Salat, Tomate, Sandwichgurke, Käse, Röstzwiebeln dazu Pommes	
Falafel Burger ^{a,b,o,14} ●	12,90
Falafel im Brioche Burger Bun mit Guacamole Creme, Salat, Tomate, Gurke, Käse, Röstzwiebeln dazu Pommes	
Beef Teriyaki Burger ^{a,b,o,aa,l,14}	16,50
Gegrillte Tranchen vom argentinischen Rind im Brioche Burger Bun mit Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, hausgemachter Teriyaki Soße dazu Pommes	
Burger Griechischer Art ^{i,j,a,b,o,aa,l,14}	14,50
200g Rindfleisch Patty im Brioche Burger Bun mit Fetakäse, roten Zwiebeln, Salat, Tomate, Gurke, hausgemachtem Tzatziki dazu Pommes	
ALLE BURGER AUCH MIT SÜßKARTOFFEL POMMES ERHÄLTlich. AUFPREIS VON 2,50€.	

HAUPTGERICHTE

Unsere Schweineschnitzel *	
zwei panierte Schweineschnitzel mit Pommes	
wahlweise:	
nach Wiener Art ^{a,b,l,i,j,14}	12,50
mit Odenwälder Kochkäse ^{a,b,l,i,j,3,4,6,d,14}	14,90
mit Champignonrahmsauce ^{a,b,l,i,j,14}	14,90
mit Schmorzwiebeln ^{a,b,l,i,j,1,2,4,5,14}	14,90
Halber Mond Pfännchen ^{a,b,l,i,j} *	13,90
Schweinelenende mit Champignonrahmsauce und Spätzle	

SPEISEKARTE

Hausgemachtes Cordon Bleu^{a,b,l,i,j,2,3} 13,90
mit Bratkartoffeln und Zitrone

Gegrillter Leberkäse^{l,1,2,3,6} * 11,90
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Käsespätzle^{a,b,l,i,j} * ● 9,90
mit Röstzwiebeln

Hepprumer Currywurst^{y,5,10,14} * 12,50
Bratwürste mit pikanter Malz-Currysoße
dazu Pommes

Zwiebelrostbraten^{a,b,1,2,4} 14,50
fein geschnittenes Rindfleisch mit
Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Spare Ribs 600g^{2,10,14} 18,50
mariniert in pikanter und hausgemachter
BBQ-Soße dazu Pommes

Argentinisches Rumpsteak
(250g Rohgewicht)
Rumpsteak vom Grill mit Bratkartoffeln

wahlweise:
mit Kräuterbutter^{i,j} 22,90

mit Schmorzwiebeln^{1,2,4,10,14} 24,50

Saftiger Bierbraten^{1,2,5,y} 13,50
Schweinenacken in hausgemachter
Zwiebelbiersoße und Bratkartoffeln

FISCHGERICHTE

Matjes Hausfrauenart^{i,j,2,5,14} * 12,50
mit Zwiebeln, Apfel, sauren Gurken und
Bratkartoffeln

Tagliatelle mit Lachswürfeln^{i,j,o,l,14} 14,90
in Zitronenbuttersoße mit Würfeln aus
Lachsfilet

KINDERGERICHTE

Mickey Mouse^{a,b,l,i,j,14} 7,50
kleines Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes

Olaf^{y,5,10,14} 6,50
Bratwurst mit Pommes und Ketchup

Winnie Puuh^{a,b,c,l,2,14} ● 4,90
Spätzle mit Bratensoße

KINDERGERICHTE SIND AUSSCHLIESSLICH FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE) BESTELLBAR.

DESSERT

„Heiße Liebe“^{i,j,l,p,n,10,14} 6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Bieramisu^{i,j,l,o,a,b,10,14} 5,90

Eiskaffee oder Eisschokolade^{i,j,l,10,14,o} 4,90

Kugel Eis^{i,j} 1,30
Sorten: Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Kuchen des Tages
nur solange der Vorrat reicht. Fragen Sie gerne bei
unserem Servicepersonal nach.

BEILAGEN/EXTRAS

Portion Pommes¹⁴ 3,50

Portion Bratkartoffeln 3,50

Portion Kartoffel Dippers¹⁴ 4,50

Portion Spätzle^{a,b,l} 4,50

Portion Süßkartoffel Pommes 6,00

Portion Kochkäse Extra^{i,j,3,4,6} 3,50

Portion Tzatziki Extra^{i,j} 2,90

Portion Champignonrahmsoße^{i,j,2,4,5} 3,00

Portion Schmorzwiebeln^{1,2,4,10,14} 3,00

Portion BBQ-DIP^{z,o,e,1,2,4,10,14} 2,50

Portion Teriyaki-DIP^{o,10,14} 2,50

HALBE PORTIONEN

Die gekennzeichneten Gerichte sind auch als
halbe Portionen für unsere kleineren Gäste
sowie für Senioren erhältlich.

GETRÄNKEKARTE

APERITIFE

Griesel blanc de noirs 0,10 l 5,60
Pinot Noir und Pinot Meunier aus
traditioneller Flaschengärung. Handgelesen im Sep-
tember 2019

Halber Mond Apéro 0,20 l 5,60
Sekt mit hauseigenem
Weinbergpfirsichlikör

Wermut Tonic 0,20 l 6,50
Hauseigener Wermut Rosé mit
Tonic Water

Lunatonic 0,30 l 6,50
Hauseigener Lunatic Gin mit
Tonic Water und Zitrone

Lillet 0,20 l 5,90
Lillet Blanc mit Schweppes
Wild Berry

Aperol spritz 0,20 l 5,90
Aperol mit Sekt, Mineralwasser und Orange

Hugo 0,20 l 5,90
Sekt mit Holunderblütensirup und Minze

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bernemer Gänsewoi
Classic oder Still 0,20 l 2,20
0,75 l 4,70

Coca Cola^{1,14} 0,40 l 3,80

Coca Cola light^{1,14,9,11} 0,40 l 3,80

Sprite^{1,6} 0,40 l 3,80

Fanta^{1,6} 0,40 l 3,80

Spezi^{1,14,6} 0,40 l 3,80

Schweppes Tonic Water 0,20 l 3,60

Schweppes Wild Berry 0,20 l 3,60

Schweppes Bitter Lemon 0,20 l 3,60

Säfte von Rapp´ s 0,40 l 4,10
Apfel, Maracuja, Johannisbeere

Saftschorle 0,40 l 4,10
Apfel, Maracuja, Johannisbeere

HAUSBIER

Hepprumer 1847 Kellerpils 0,40 l 3,90
Helles hopfenaromatisches Bier
mit einer süßen, zitrusartigen
Hopfenblume

Hepprumer Radler 0,40 l 3,90
wahlweise auch sauergespritzt

Hepprumer „Mädchen“ Radler
mit viel Limo gemischt 0,40 l 3,90

Hepprumer „Diesel“ 0,40 l 3,90

Hepprumer Hefeweizen
Bernsteinfarben mit einer
fruchtig-süßen Note 0,50 l 4,30

Hepprumer Weizenradler 0,50 l 4,30

HIGHLIGHT:

Unser Kellerpils gibt es auch als...

Maßkrug 1,0l 11,50
Pitcher 1,5l 14,50

ALKOHOLFREIE BIERE

Jever Fun 0,33 l 3,10
Pils alkoholfrei

Erdinger Hefeweizen 0,50 l 4,10
Weizen alkoholfrei

Pfungstädter Radler 0,33 l 3,10
Radler alkoholfrei

APFELWEIN

Apfelwein 0,25 l 2,10
wahlweise auch süß, sauer oder
mit Cola gemischt 0,50 l 4,20

Bembel 1,0l 8,40

Bembel 2,0l 16,80

GETRÄNKEKARTE

WEISSWEIN

Heppenheimer Schloßberg 0,20 l 4,90
Grauburgunder, trocken
Feinfruchtiger Burgunder mit Noten
von reifen Birnen und Quitten.
Angenehm runde und harmonische Säure.
Weingut Freiberger

Heppenheimer Eckweg 0,20 l 4,70
Riesling, halbtrocken
Ein angenehmes Spiel zwischen Süße
und Säure zeigt dieser Riesling.
Bergsträßer Winzer eG

Schloss Schönberg 0,20 l 5,40
Chardonnay Cuvée, trocken
Weingut Schloss Schönberg

Schloss Schönberg 0,20 l 5,10
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Schloss Schönberg

ROTWEIN

Bergsträßer Cuvée 0,20 l 4,60
Spätburgunder, trocken
Weingut Schloss Schönberg

AOP Bordeaux Superieur 0,20 l 5,20
Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc
Weingut La Plaigne, Frankreich

ROSÉWEIN

Schloss Schönberg Rosé 0,20 l 4,90
Rosé, trocken
Weingut Schloss Schönberg

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,70

Tasse Milchkaffee 4,30

Tasse Cappuccino 3,90

Latte Macchiato 4,10

Espresso 2,50

Tasse Heisser Kakao 3,60

Glas Tee 3,50

Earl Grey, Mint, Sweet Berries, Morgentau,
Bergkräuter, Fruity Camomile, Green Dragon

WEINSCHORLEN

Weissweinschorle 0,30 l 4,00

Roséweinschorle 0,30 l 4,00

Rotweinschorle 0,30 l 4,00

BRÄNDE

Grasbrook rum 2 cl 4,40
hauseigenes Produkt

Williams Christ Birne 2 cl 3,10
hauseigenes Produkt

Lunatic Gin 2 cl 3,50
hauseigenes Produkt

Lunatic Wodka 2 cl 3,20
hauseigenes Produkt

Ramazotti 2 cl 3,20
4 cl 5,80

Mirabelle 2 cl 3,50

Zwetschge 2 cl 3,10

Grappa di bianca 2 cl 4,20

LIKÖRE (hauseigene Produkte)

Roter Weinbergpfirsich 2 cl 2,80

Heidelbeerlikör 2 cl 2,60

Back to the roots 2 cl 3,00
Kräuterlikör

Cappuccino-Sahne-Likör 2 cl 2,60

Princess Sparkle Einhorn 2 cl 2,80
Himbeer-Glitzer-Likör

Lunatic Pfefferminzlikör 2 cl 3,10

WHISKY (hauseigene Produkte)

1848 Freiheit Whisky 2 cl 4,10
single malt cask 4 cl 6,80

1848 Freiheit Whisky 2 cl 5,90
Cabertin cask

1848 Freiheit Whisky 2 cl 5,90
Cedar cask

Bei Fragen zu Zusatzstoffen & Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

HINWEIS

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------|--|
| 1: Farbstoffe | 8: gewachst |
| 2: Konservierungsmittel | 9: Phosphat |
| 3: Nitritpökelsalz | 10: Süßungsmittel |
| 4: Antioxidationsmittel | 11: Phenylalaninquelle |
| 5: Geschmacksverstärker | 12: koffeinhaltig |
| 6: geschwefelt | 13: chininhaltig |
| 7: geschwärzt | 14: mit Zuckerart
und Süßungsmittel |

HINWEIS

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

- | | | |
|-----------------|-------------------|--------------------|
| a: Gluten | k: Krebstiere | u: Pecanüsse |
| b: Weizen | l: Eier | v: Paranüsse |
| c: Roggen | m: Fisch | w: Pistazien |
| d: Gerste | n: Erdnüsse | x: Macadamianüsse |
| e: Hafer | o: Soja | y: Sellerie |
| f: Dinkel | p: Schalenfrüchte | z: Senf |
| g: Kamut | q: Mandeln | aa: Sesam |
| h: Hybridstämme | r: Haselnüsse | bb: Schwefeldioxid |
| i: Milch | s: Walnüsse | cc: Lupine |
| j: Lactose | t: Cashewnüsse | dd: Weichtiere |

Chada fö
Wein- & Fonduekeller

H A L B E R
Mund

DEUTSCHE PREMIUM SPIRITUOSEN
SEIT 2011
SPIRITUOSENSCHMIEDE
Destille