

Zirbelstube to go-Genuss für zu Hause

Liebe Gäste und Freunde der Zirbelstube,

diese Woche am Freitag und Samstag 17 bis 19 Uhr bieten wir wieder ein Menü zum Mitnehmen an Auf Wunsch auch mit einer Flasche korrespondierendem Wein. Frisch gekocht in gewohnter Restaurant Qualität.

4. Advents-Menü

Am Donnerstag 18. & Samstag 19. Dezember 2020

Sellerie-Apfel-Salat mit Walnuss

wahlweise mit:

- gebeizter Label Rouge Lachs, mit Senf-Dill-Sauce 12 €
- Geflügel-Pilz-Terrine, Zitronenkürbis 10 €



Maronen-Suppe

6 €



Geschmorter Rinderbraten

Egerlingen, Rahmwirsing und Petersilien-Gnocchi 18 €

oder

Fischragout von Edelfischen

Senfsauce, Broccoli und Petersilien-Gnocchi 20 €

oder

Petersilien-Gnocchi mit Ziegenfrischkäse

Orangen-Chicorée 14 €



Nuss-Nougat-Trifle

Mandarinen-Granatapfel-Salat, im Weckglas 7 €

oder

Auswahl an Biokäsen

Hausgemachte Chutney, schwarzer Walnuß und Früchtebrot 9 €

Diesmal bieten wir unser Menü sowohl als auch an:

Take Away

(fertig, warm gekocht für den direkten Verzehr)

Menübox

(Speisen sind kalt. Zubereitungs-Anleitung liegt bei, gekühlt ist die Menübox noch 1 bis 2 Tage haltbar und Sie entscheiden, wann Sie Ihr Menü genießen möchten)

Bitte bei Bestellung angeben!

Weinempfehlung 0,75 l

2016 Riesling Frankensekt
Traditionelle Flaschengärung
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker 28 €

2019 blanc de Noir (Rosé)
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker 15 €

2018 altfränkischer Satz weiß
Weingut Sauer, Escherndorf 20 €

2018 Domina & Frühburgunder, rot
Weingut Ebracherhof Hüttenheim 18 €

Bestellung:

Bitte bestellen Sie bis spätestens einen Tag vorher.

Per Mail: zirbelstube.bestellung.takeaway@web.de

Telefon: 0911/99 88 20, oder WhatsApp: 0171 52 200 52

Bitte geben Sie bei der Bestellung den Tag und die Abholzeit, sowie die Bezahlung an.

Abholzeiten:

Freitag & Samstag:
17.00 bis 19.00 Uhr

Bezahlung:

EC / Visa / Master-Karte oder Bar passend

Hausgemachtes für die Vorratskammer:

Herzhaftes	€
Rosmarinsalz 30gr im Glas	3
Rinderjus (kräftige dunkle Rindersoße) 200 ml im Glas	7
Eingemachte Rote Bete im 400 ml Glas	5
Gänse-Rillettes im 100 gr Glas	4
Gänsekraftbrühe im 400 ml Glas	7
Rinder-Gulaschsuppe im 400 ml Glas	6

Süßes	€
Aprikosen-Quitten-Aufstrich 200 gr im Glas	3
Quitten Gelee 200 gr im Glas	5
Erdbeer Rhabarber Aufstrich 200 gr im Glas	4

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung.

Mit freundlichen Grüßen

Blieben Sie gesund, Ihre Familie Kunkel und Team