

Take away - Speisekarte

27.11. bis 29.11.2020

Bestell-, und Abholzeiten

Telefonische Bestellung:

Mittwoch bis Samstag von 10:00-14:00

Unter 0711 95 79 37 0 – am liebsten einen Tag im Voraus!

Abholzeiten:

Freitag und Samstag von 16:00 bis 19:00

Sonntag von 12:00 bis 14:30 u. 17:00 bis 18:30

Abholadresse: „Haupteingang“

Gasthaus und Hotel „Zum Hirschen“

Hirschstraße 1 - 70 734 Fellbach

Wir bitten um Einhaltung der Corona-Regeln!

Vorspeisen

Fellbacher Feldsalat (Dressing extra)	€ 6,5
Dressing Kirschtomaten Croûtons	
Warmer Ziegenkäse- zu gratinieren	€ 13,5
Feldsalat zweierlei Bete schwarze Nüsse Baguette	
Gänseleberpraline im Pistazienmantel	€ 14,5
Sherry-Gelee Rote Bete schwarze Walnüsse Baguette	
Lachstatar mit Avocado	€ 15,5
Mango-Salsa Currykraut Olivenbaguette	

Suppen

Bouillabaisse	200 ml € 15,5
Edelfischwürfel Lauch Tomaten Rouille-Dip	
Kürbisrahmsuppe	200 ml € 5,9
Lauch Shii Take Croûtons	
Im Einmachglas und sterilisiert	
Klare Rindersuppe	2 Port. 400 ml € 7,5
Kürbisrahmsuppe	2 Port. 400 ml € 6,5
Bouillabaisse	2 Port 400 ml € 23,5

Hauptgerichte

Schwäbischer Rostbraten	€ 23,5
Spätzle vom Brett gedämpfte Zwiebeln Naturjus	
Für die Fertigstellung benötigen Sie einen Backofen	
Fagotelli mit Ricotta gefüllt	€ 15,5
Zucchini Kirschtomaten Salbei	
Für die Fertigstellung benötigen Sie einen Backofen	
½ Knusprige Freilandente	€ 25,5
Blaukraut Serviettenknödel Preiselbeerapfel Entenjus	
Kann warm oder kalt abgeholt werden	
Für die Fertigstellung benötigen Sie einen Backofen	
Seeteufel mit Macadamiannusskruste	€ 26,5
Kürbis Kichererbsen Shii Take Drillinge	
Für die Fertigstellung benötigen Sie einen Backofen	
Vorgefertigte Gerichte	
(sterilisiert u. vacuumiert – mehrere Tage haltbar)	
Linsen & Spätzle	€ 15,5
Saiten sauer eingemachte Linsen Spätzle	
Geschmorte Rinderschulter	€ 17,5
Zwei Scheiben Sauce Spätzle	
Rostbraten vacuumiert-zum selber Braten	€ 16,5
Rostbraten Rostbratenzwiebeln Sauce Spätzle	

Sterilisiert und vacuumiert

Rahmsauce	4 Port. 200 ml € 9,8
	8 Port. 400 ml € 16,5
Rostbratensauce	4 Port. 200 ml € 12,5
	8 Port. 400 ml € 22,5
Marillenmarmelade	200 ml € 4,9
Gänseschmalz	100 ml € 3,8

Menü

Freitag, den 27. und Samstag, den 29.11.2020

Das Menü ist mit einfachen Handgriffen fertiggestellt

Gänseschmalz als **G**ruß vom **K**üchenteam

Lachstatar mit Avocado

Mango-Salsa | Currykraut | Olivenbaguette

Lammrücken à la Procencal

Sauté von Erdgemüsen | Drillinge

Schokoladenauflauf | Mangoragoût | Himbeeren

Menü € 54

Sonntag

Kann warm oder kalt abgeholt werden

½ Knusprige Freilandente € 25,5

Blaukraut | Serviettenknödel | Preiselbeerapfel | Entenjus

Die Ente ist knusprig gebraten, ausgelöst und warm zur

Abholung. Wir bitte um Vorbestellungen –

bis Mittwoch, den 25.11. 2020 !

Außerdem zur Ente!

Feldsalat € 7,5

Selleriestreifen | Walnüsse | Maronen | Croûtons

Dessert

Zimteisparfait € 6,5

Birnenragoût | Schokoladenerde

Weinempfehlung

2016 Kollwentz | Eichvogel

Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt

Weingut Kollwentz € 35,5



Vorschau für nächste Woche

Sonntag, den 6.12.2020

Kalbsrahmbraten

Karottengemüse | Spätzle und genug Sauce

Grießnockerlsuppe und österreichische Mehlspeis

Die knusprige Freilandente ist übrigens bis Weihnachten erhältlich – gerne können Sie diese im Ganzen fertig gebraten abholen oder vorgebraten mit wenigen Schritten Zuhause selber fertigbaren.