

# Hummel`s Genuss Box

## Unsere Zusammengestellte Menü Boxen für Euch

### Gourmet - Adventsbox I (2Personen)

Gänsestopfleber / Apfel-Chilli / Brioche

\*\*\*

Kürbissalat/Mango/hausgebeizter Wildwasserlachs

\*\*\*

**Eine ganze Bauern Ente**

Rotkraut /Maronen/ Kartoffelknödel/Glasierte Apfelspalten

Rotwein-Trüffelsauce

\*\*\*

Schokoladensouffle / Pflaumengewürzkompott /  
weiße Schokoladensauce

Menübox für 2 Personen 85,00 €

### Gourmet - Adventsbox II (4 Personen)

Pate von der Gänseleber

\*\*\*

Essenz von der Gans / Ravioli

\*\*\*

**Lecker Weihnachts Gans**

winterlichen Aromen/Rotkraut /Maronen/Kartoffelknödel

\*\*\*

Tiramisu von der Orange

Menü für 4 Personen 160,00 €

## Die Genussbox zum Selbst zusammen stellen !!!

die Gourmetprodukte zum mitnehmen / liefern lassen  
und selber fertig kochen

### ebs Vorweg :

Hummersuppe mit Carabiniera	400 ml	€ 9,50
Wildconsomme mit Trüffelklößchen	400 ml	€ 8,50
Essenz von der Freilandgans	400 ml	€ 8,00
Karotten-Ingwersuppe	400 ml	€ 6,00
Kürbisrahmsuppe	400 ml	€ 6,00
Hühnerkraftbrühe	400 ml	€ 6,00
Gamba „ Scharf mariniert „	( 8 Stück )	€ 14,00
Gänsestopfleber Terrine	100 g.	€ 22,00
<u>dazu</u> Apfel-Chili /Haselnussmousse/ Brioche		€ 5,00
Pulpo / Rote Betee / Trüffeldressing/ Rucola		€ 14,00
Vitello Tonato von heimischem Kalb	100 g	€ 11,00
Kürbissalat mit Zitronengras und Ingwer	1 Portion	€ 10,00
Buratta / Mangoragout / Chilliöl		€ 10,00
Hausgebeizter Wildwasserlachs	100 g	€ 13,00
Pate von der Gänseleber	100 g	€ 10,50

## Hauptgang in Portionen abgepackt ca. 200 g.

Hausgemachtes Ragout von heimischen Wild an Cassis-Pfeffersauce	€ 13,00
Geschmorte Kalbsbäckchen an Glace de Viande	€ 14,00
Sauerbraten von heimischen Hirsch an Wacholderrahmsauce	€ 13,00
Roulade vom Freilandhuhn ( Harter Hof ) an Rosmarinjus	€ 12,00
Gefülltes Gengenbacher Forellenröllchen	€ 14,00
Elsässer Matelotte von heimischen Fischen	€ 13,00
Bouillabaisse von Edelfischen / Krustentiere	€ 19,00
Seeteufel Safranbutter	€ 19,00
Deutsche Gans knusprig gebraten ( ca. 4 Portionen )	€ 85,00
Eine ganze Deutsche Bauernente ( gut für 2 Personen )	€ 45,00

## unsere Beilagen dazu ( Portionsweise )

Spätzle		
Gnocchi		
Kartoffelgratin		
Nudeln		
Risotto		
Wurzelgemüse		
Spitzkohl		
Rotkraut		
Kartoffel-Karottenmousse		
	je	€ 5,00

## ebs Süßes zum Abschluß

Schokoladensouffle, Pflaumengewürzkompott	€ 7,50
Mousse au Chocolat von der Valhrona-Schokolade	€ 7,50
Tiramisu von der Orange	€ 7,50
Schwarzwälder Kirsch im Glas	€ 6,50

## Hummel's leckere Soßen

Kalbsjus / Gerhard's Klassiker	100 ml	€ 6,00
Hummel's Rahmsauce	400 ml	€ 7,50
Wildsauce	400 ml	€ 7,50
Riesling/Fischsauce	400 ml	€ 8,50
Kürbis-Tomatensauce	200 ml	€ 4,50

## Hummlische Öle : perfekt zum verfeinern

Chiliöl	100 ml	€ 6,50
Petersilienöl	100 ml	€ 6,50
Rosmarinöl	100 ml	€ 6,50
Gambaöl	100 ml	€ 7,50

## Hummel's Hausdressing

Apfel Dressing	250 ml	€ 5,50
Mango Dressing	250 ml	€ 6,80
French Dressing	250 ml	€: 5,20
Trüffel Dressing	250 ml	€ .7,50

## Hausgemachte Dip`s

Barbecue / Curry - Banane / Senf-Dill / Cocktail -Spisy / Remoulade /  
Ajoli -Knoblauch / Zaziki

je 50g Glas € . 4,50