

# Hummel's Genuss Box

## Unsere Zusammestellte Menü Boxen für Euch

### Gourmet – Adventsbox I (2Personen)

Gänsestopfleber / Apfel-Chili / Brioche

\*\*\*

Kürbissalat / Mango / hausgebeizter Wildlachs

\*\*\*

#### Ganze Bauernente

Rotkraut / Maronen / Kartoffelknödel / Glasierte Apfelspalten

Rotwein -Trüffelsauce

\*\*\*

Schokoladensoufflé / Pflaumengewürzkompott /  
weiße Schokoladensauce

Menübox für 2Personen 85,00 €

### Gourmet - Adventsbox II (4 Personen)

Pateé von der Gänseleber

\*\*\*

Essenz von der Gans / Ravioli

\*\*\*

#### Lecker Weihnachtsgans

winterlichen Aromen / Rotkraut / Maronen / Kartoffelknödel

\*\*\*

Tiramisu von der Orange

Menü für 4 Personen 160,00 €

# Die Genuss Box

## zum selbst zusammenstellen

die Gourmetprodukte zum Mitnehmen / liefern lassen  
und selber fertig stellen

### ebs Vorweg :

Hummersuppe mit Carabiniera	400 ml	€ 9,50
Wildconsommé 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
Terrine Gänsestopfleber	100 g.	€ 18,00
<u>dazu</u> Apfel-Chili/ Mandelcreme / Brioche		€ 5,00
Pulpo mit Roter Bete /Trüffeldressing / Rucola		€ 14,00
Vitello Tonato von heimischem Kalb	100 g	€ 11,00
Kürbissalat /Zitronengras / Ingwer	1 Portion	€ 10,00
Burrata mit Mango und Chiliöl	1 Portion	€ 10,00
Hausgebeizter Wildlachs	100 g	€ 13,00
Paté von der Gänseleber	100 g	€ 10,50

## **Hauptgang** in Portionen abgepackt

Hausgemachtes Ragout vom heimischen Hirsch an Cassis-Pfeffersauce	€ 13,00
Geschmorte Kalbsbäckchen an Glace de Viande	€ 14,00
Roulade vom Freilandhuhn (Harter Hof) an Rosmarinjus	€ 12,00
Gefülltes Gengenbacher Forellenröllchen	€ 15,00
Elsässer Matelotte von heimischen Fischen	€ 13,00
Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren	€ 21,00
Seeteufel in Safranbutter	€ 19,00
Deutsche Gans knusprig gebraten ( ca. 4 Portionen )	€ 85,00
Eine ganze französische Bauernente ( gut für 2 Personen )	€ 45,00

## **unsere Beilagen dazu ( Portionsweise )**

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

## **ebs Süßes zum Abschluß**

Schokoladensoufflé mit Pflaumengewürzkompott	€ 9,00
Unser Mousse au Chocolat von der Valrhona-Schokolade	€ 10,00
Tiramisu von der Orange	€ 9,00
Schwarzwälder Kirsch im Glas	€ 7,00

## **Hummel`s leckere Soßen**

Kalbsjus / Gerhards Klassiker	100 ml	€ 6,00
Hummel`s Rahmsauce	400 ml	€ 7,50
Wildsauce	400 ml	€ 7,50
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**

Apfeldressing	250 ml	€ 5,50
Mangodressing	250 ml	€ 6,80
Trüffeldressing	250 ml	€: 7,20

## **Hausgemachte Dips**

Barbecue / Curry - Banane / Senf-Dill / Cocktail / / Remouladen /  
Oliventapenade / Aioli / Zaziki

je 50g Glas € 4,50