

## Dessert

- hausgemachte Mandelcreme mit Beerensoße -vegan
- hessisches Schmandmousse mit Zimtpflaumen
- Espresso-Panna-Cotta

je 5,00 €

zzgl. Pfand auf Transportkisten 5,00 € auf Gläser 1€ auf Teller 2 €

## News

Für den Winterhausschmaus 2025/26 haben wir Änderungen eingeführt.
Die Hauptgerichte kommen jetzt in Einzelportionen daher, damit Sie nach Herzenslust Vielfalt genießen und die kulinarischen Wünsche Ihrer Familie oder Gäste perfekt befriedigen können!

Unverändert bleibt, das unsere
Hausschmaus-Leckereien so
fix und fertig vorbereitet sind, dass Sie sie
daheim in entspannter Atmosphäre in etwa
20 Minuten auf den Tisch
zaubern können,
ob im Wasserbad oder Ofen.

Tipps für die Zubereitung haben wir natürlich auch parat.

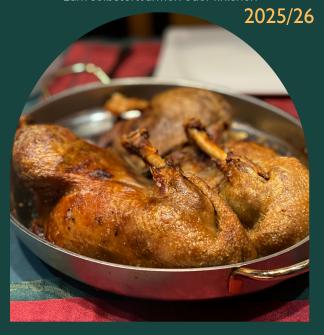
Guten Appetit und viel Spaß beim Schlemmen!



Tel 05673 4442 info@gari-baldi.de www.gari-baldi.de

# Hausschmaus

zum selbsterwärmen oder finishen



Gari-Baldi

Hausschmaus

www.hausschmausbox.com

## Appetizer

#### Suppen im zweier Glas

- · vegane Sellerie-Pastinaken-Suppe
- · vegane Tomaten-Basilikumsuppe

· vegetarische Hessische Kartoffelsuppe je 8,50 €

· Sonstige Suppen nach Tagesangebot



#### Vorspeisen und Salat

 Vegetarische Vorspeisenauswahl (ca. zwei Portionen) mit hausmariniertem und gefülltem Gemüse

22,50€

Datteln im Speckmantel 7,50 €

· Dörrpflaumen im Speckmantel 7,50 €

· Feldsalat (ca. zwei Portionen) mit 8,50 €

- hausgemachtem Schmanddressing <u>oder</u>

- Senf-Kräuter-Dressing -vegan zzgl. 3,30 €

hausgemachte Teigzigarren gefüllt mit Feta
 und Spinat – vorgebacken-

· hausgemachte Teigzigarren gefüllt mit
Frischkäsecreme – vorgebacken- 11,50 €

## Saftige Gänse

am Stück gegart, natürlich mit leckerer Gänsesoße mit nachfolgenden Füllungen (ohne Beilagen) 125.00€

- · Klassik
- gefüllt mit Äpfeln, Beifuß, Zwiebeln und Weißbrot
- · Marone
- gefüllt mit Esskastanien, Äpfeln und Weißbrot
- · Hessisch
- gefüllt mit Schweinehack, Zwiebeln und Weißbrot
- Golden Goose
- gefüllt mit Birnen, Aprikosen, Möhren,
   Walnüssen und Weißbrot, mit Honig glasiert

Auf Wunsch tranchieren wir ihre Gans für Sie 18,50 €

#### ...oder Gänseteile

· ganze Gänsebrust (sous vide gegart) mit Gänsesoße 38,50 €

· Gänsekeule (sous vide gegart) mit Gänsesoße 22,50 €

Wegen der kniffligen Gänse-Lieferlage gibt's die knusprigen Gänseteile und Gänse nur solange der Vorrat reicht!



### Alternativen

#### Vegetarisches und Veganes

in Einzelportionen gepackt

gefüllte Champignons mit Spinat und Pinienkernen -vegan

10.00€

Paprika gefüllt mit Cous-Cous Rosinen, Tomaten, Zwiebeln und glatter Petersilie, dazu Tomatensoße -vegan 11,00 €

Geschnetzeltes mit Austernpilzen in Rahm -vegan 15,00 €

hausmacher Schupfnudeln in Rahmwirsing und Möhre -

vegetarisch II,00 €

#### Fleisch und Fisch

Zartes Hirschragout (glutenfrei) 15,00 € dazu passen sehr gut Preiselbeer-Birnen 2,50 €

Zarter Rinderbraten in Traubenmostsoße (glutenfrei) 12,00€

zarte Entenkeule (sous vide gegart) mit Entenjus 12,00 €

norwegische Lachstranche mit leichter Orangennote sous vide gegart, dazu eine Limettenrahmsoße

kräutermarinierte Schweinemedaillons 10,50 €

zarte Hähnchenbrustmedaillons 7,50 €

#### passende Soßen ca. 200g

· Kräuterrahm · Rosa-Pfeffer-Sauce

· Marsalarahm · Portweinjus je 6,00 €

#### Gemüse immer zwei Portion gepackt

· deftiger Grünkohl · Apfelrotkraut

· Rosenkohl mit Mandelbutter · Buttermöhren je 6,50 €

#### Beilagen zwei Portion gepackt

- · Drillinge mit Thymian und Meersalz
- · Hausmacher Spätzle · Schupfnudeln

· Kartoffelklöße · Semmelklöße je 6,50 €

Einzelportionen auf Anfrage

17.50€