

KULINARISCHE, STRESSFREIE WEIHNACHTEN ZU HAUSE

Unsere Weihnachtsboxen 2026 für Sie

VORBESTELLUNG BIS 21.12. • ABHOLUNG AM 23.12. | 12-18 UHR

BOX 01 DAS GÄNSE-KIT

ab 4 Personen | 85 € pro Person

- Ofenfertig gefüllte deutsche Oldenburger Freilandgans
- Hausgemachte Kartoffelknödel & Semmelschmelze
- Quittenrotkohl & glasierte Maronen
- Gänsejus & Bratapfel
- Anleitung für die perfekte Gans @home

BOX 02 DIE VORSPEISEN DES GARBO'S

ab 1 Person | 39 €

- Hausgemachte Wachtel-Gänseleber-Galantine mit Sauce Cumberland
- Feldsalat und Bauer Leicht in Balsamico-Räucher-Vinaigrette mit Camberti-Schinken & Briochekracherle
- Mein Räucherlachs mit Kaviar-Crème-fraîche

BOX 03 REGIONAL

ab 2 Personen | 49 € pro Person

- Feldsalat und Bauer Leicht in Balsamico-Räucher-Vinaigrette mit Camberti-Schinken & Briochekracherle
- Rehragout aus heimischer Jagd mit Wacholder-Preiselbeer-Sauce
- Geschmelzte Knöpfe & Speckpilze
- Kalt gerührte Preiselbeeren

BOX 04 DAS KÖNIGIN-PASTETCHEN-KIT

ab 1 Person | 24 € pro Person

- Blätterteig-Pastetchen
- Feines Kalbsragout mit Champignons de Paris
- Butter-Muskat-Erbсен

BOX 05 DIE GABO-DESSERTBOX

ab 1 Person | 19 € pro Person

- Dessertvariation im Gläschen:
- Lebkuchenmousse mit Spekulatius-Crumble
- Quitten-Tiramisu mit Pistaziencreme
- Weißes Mohnmousse mit Punsch-Himbeeren

BOX 06 DIE KINDERBOX

für Kinder | 15 € pro Kind

- Paniertes Kalbsschnitzel
- Handgeschabte Knödel & Rahmsauce
- Oder: Tortellini a la Pana-in Sahne-Sauce, auf Wunsch mit Kochschinken

STELL DIR DEIN WEIHNACHTSMENÜ SELBST ZUSAMMEN

Dein Fest. Dein Geschmack. Unsere Küche.

Alle Spezialitäten einzeln kombinierbar – perfekt vorbereitet für die Feiertage.

SUPPEN, SAUCEN & FEINE EXTRAS

Kürbissuppe 1 Liter	10 €
Rahmsauce 1 Liter	20 €
Morchelrahmsauce 1 Liter	40 €
Hummersauce oder Hummersuppe 1 Liter	30 €
Rotweinjus 1 Liter	30 €
Doppelt geklärte Rinderconsommé 0,5 Liter	20 €
Markklößchen 5 Stück pro Portion	5 €
Balsamico-Räucher-Vinaigrette 500 ml / 1 Liter	15 € / 30 €

BEILAGEN & GEMÜSE

Geschmelzte Knöpfe 1 Portion	5 €
Kartoffelgratin 250 g, vakuumiert – nur noch in den Ofen schieben	8 €
Hausgemachte Kartoffelknödel 3 Stück mit Semmelschmelze	5 €
Hausgemachtes Quitten-Rotkohl 250 g / 500 g	10 € / 15 €
Pot-au-feu-Gemüse 250 g / 500 g Wurzelgemüse mit Birne und Essiggurken	10 € / 15 €
Omas schlotziger Kartoffelsalat 500 g	10 €

FESTLICHE HAUPTGERICHTE & SPEZIALITÄTEN

Elsässer Rahmschnitzel Kalbsschnitzel in Panko-Panade mit Schmand, Speck und Zwiebeln – nur noch erwärmen	15 €
Dry-Aged-Rinderfilet Vom Metzger Glasstetter; portioniert im Wunschgewicht und vakuumiert. Empfehlung: ca. 250–300 g	70 € / kg

FESTLICHE HAUPTGERICHTE & SPEZIALITÄTEN

Rehrückenröllchen Baden-Baden

Rehrücken im Kräuterflädle, mit Preiselbeerfarce gefüllt; Wacholder-Preiselbeer-Sauce. Ab 2 Personen, mit Anleitung – nur noch im Ofen erwärmen.

45 € / Person

Wachtel unter der Blätterteighaube

Wachtelbrust und -Keule auf Pot-au-feu-Gemüse mit Trüffel und Wachtelei unter Blätterteig. Nur noch in den Ofen schieben.

25 € / Person

Pulpo sous-vide gegart

Vakuumiert · 2 Arme

19 € / Stück

Badischer Sauerbraten

Vakuumiert · aus dem Bug-blatt · Essig-Schmorsud · nur noch warm machen

19 € / Person

Die Poget Austern

Zum Selber öffnen · Zitronengel & Kräuteröl

5 € / Stück

KAVIAR FÜR BESONDERE MOMENTE

Kaviar Haus Aki Hamburg "Chefs Selection"

10 g · 29 €

Dazu Blinis, Zitronengel und Rauch-Crème-fraîche.

30 g · 49 €

50 g · 89 €

125 g · 249 €

VORBESTELLUNG BIS 19.12. · ABHOLUNG AM 23.12. VON 12-18 UHR

Alle Boxen sind zur Abholung am 23. Dezember vorbereitet.