

INH. MARCUS SCHUSTER

Genuss & Gastronomie

in Ostwestfalen-Lippe

TRADITIONELLE GERICHTE – HANDWERKLICH ZUBEREITET
ANRUFEN – BESTELLEN – GENIESSEN!

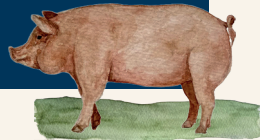


REGIONALES RIND

- Rinderbraten**, zart geschmort
mit Burgunder-Jus €8.95
- Rinderrouladen**, 2 Stück
mit Burgunder-Bratensoße €8.95
- Sauerbraten**, hausgemacht
mit Rosinen, inkl. Soße €8.95
- Kalbsbraten**, hausgemacht
mit Estragon, inkl. Soße €8.95

LANDSCHWEIN

- Schweinebraten** aus dem Ofen
mit Burgundersoße €8.95



HUHN & ENTE

- 1/2 Bauernente**, hausgemacht
mit Schusters Entensauce €11.50

WILD & MUSEUMSLAMM

- Hirschbraten**, hausgemacht
mit Preiselbeeren, inkl. Soße €8.95
- Lammbraten**, hausgemacht
mit Thymian, inkl. Soße €8.95



SUPPEN | EINTÖPFE | SOSSEN



- Burgunder-Bratensoße**, je Extra-Portion. . . €3.00
- Sauerbratensoße**, je Extra-Portion. €3.00
- Schusters Entensoße**, je Extra-Portion. . . . €3.00

BEILAGEN | GEMÜSE



- Semmelknödel** im Glas
mit Petersilie, *Knödelkult**, 350g €4.50
- Semmelknödel** im Glas
mit Apfel&Zimt, *Knödelkult**, 350g €4.50
- Semmelknödel** im Glas
mit Karotte & Curry, *Knödelkult**, 350g €4.50
- Semmelknödel** im Glas
mit Speck & Zwiebel, *Knödelkult**, 350g €4.50
- Preiselbeer-Rotkraut** €3.50
- Traditionelles Sauerkraut** €3.50

Artikel gekennzeichnet mit * stammen von unseren regionalen und überregionalen Partnern.

BITTE WENDEN!

REGIONALER TÜTENSERVICE

TRADITIONELLE GERICHTE – HANDWERKLICH ZUBEREITET

EINFACHER GEHT ES KAUM:

ZUBEREITUNG IN WENIGEN MINUTEN.

GUT, DASS ES UNS GIBT!

Mit unserem „Regionalen Tütenservice“ holen Sie sich Gerichte auf den Tisch, die mit viel Erfahrung und handwerklichem Können so zubereitet sind, wie damals bei „Oma Klärchen“. Unsere Gerichte werden traditionell nach alten Rezepten gekocht, portionsweise vakuumiert und sofort tiefgefroren. So können Sie jedes Gericht auch auf längere Zeit zu Hause lagern.

GANZ LEICHTE ZUBEREITUNG ZUHAUSE:

Stellen Sie einen großen mit Topf mit Wasser auf Ihren Herd und bringen Sie es zum Kochen. Legen Sie die verschlossenen Tüten mit den einzelnen Bestandteilen wie Suppen, Fleisch, Sauce und Beilagen in das kochende Wasser und stellen Sie die Hitze soweit hinunter, dass das Wasser nur leicht siedet. Lassen Sie die verschlossenen Tüten für mindestens 10 Minuten im heißen Wasser.

Nehmen Sie nun die Tüten aus dem Wasser und richten Sie auf einem Teller an.

AUCH GANZ EINFACH: UNSERE TRADITIONSENTE.

Legen Sie die verschlossene Tüte mit der Ente in kochendes Wasser und stellen Sie die Hitze soweit hinunter, dass das Wasser nur leicht siedet. Nehmen Sie nach 10 Minuten die Tüte mit der Ente aus dem Wasser.

GOURMET GARAGE

Schülerstraße 22 • 32756 Detmold

Tel.: (0 52 31) 30 60 622

Web: www.gourmetgarage-lippe.de

Schneiden Sie die Tüte mit einer Schere auf und geben Sie die Ente auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form. Stellen Sie nun die Ente für ca. 10–12 Minuten in den vorgeheizten Backofen (180°C bis 200°C Umluft) – bis die Ente goldbraun und knusprig ist.

Während Ihre Ente im Backofen verweilt, geben Sie die verschlossenen Tüten mit Beilagen und Sauce in das Wasserbad. Wenn Ihre Ente goldbraun und knusprig ist, können Sie auch die Tüten mit den Beilagen und der Sauce aus dem Wasserbad nehmen.

VORSICHT! DIE TÜTEN SIND HEISS!

Schneiden Sie nun die Tüten auf und richten Sie die Ente, Beilagen und Sauce auf einem Teller nach Belieben an.

VORBESTELLEN ODER VOR ORT KAUFEN

Wenn Sie Ihre Bestellung bei uns abholen möchten, beachten Sie bitte, dass Ihre Artikel immer am Folgetag zur Abholung bereit sind. Sie können auch während unserer Öffnungszeiten in der Gourmet Garage Ihr Menü zusammenstellen und direkt mitnehmen.

Für alle Artikel gilt:
nur solange der Vorrat reicht.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt • Druckfehler/Irrtümer vorbehalten

IHR GENUSS-TELEFON
(0 52 31) 30 60 622