



„STREHLERS FEINE KOST“ Edition KW 08/21

Abholungen Standart immer SAMSTAGS zwischen 10:00 - 13:00 Uhr

- andere Tage & Zeiten nach persönlicher Absprache evtl möglich | Bestellungen immer mit mind. 2 Tagen Vorlauf bitte

Alles wie immer **kalt** und sicher verpackt. Anleitung zur einfachen Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei

Holsteiner Kartoffelsuppe - der klassisch deftige Eintopf aus guter Brühe mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse, Susländer Speck & Schinkenkochwurst		1 Liter 12,00 €	
Rahmsuppe von frischem Fenchel & Clementinen - anbei Räucherlachswürfel & Croûtons		1 Liter 14,00 €	
Salat aus frischen „Microgreens“ von Verture Farms - mit allerlei gerösteten Kernen - mit unserem hausgemachten Dressing aus Dattelmarmelade & Traubenkernöl		Portion 7,50 €	
„Rillette“ vom Eckernförder Rauchlachs - fein gewürfelter Lachs mit Horster Sauerrahm, Apfel, Gurke & frischem Dill		Gläschen/100g 6,50	
„Paté de Foie Gras“ - klassische reine marinierte & pochierte Gänsestopfleber (Frankreich!!) - dabei unsere Apfel-Zwiebel-Marmelade		Portion/Scheibe ca 50 g € 16.-	
Holsteiner Färsen-Roastbeef, kalt - zartrosa gebraten und geschnitten, mit klassischer Remoulade <u>oder</u> Périgord-Trüffel-Remoulade		Portion ca 150g 14,50 19,50	
Kokländer Hähnchenbrust, „sous-vide“ butterzart gegart - dabei grüne Pfeffer-Hollandaise Rohgewicht ca 450g, daher Hauptgang-Portion für 2 Personen o. Vorspeise für mehr...		Brust á ca 450 g € 22.-	
Original Markeruper Gänsekeule „in Sauer“, kalt oder überbacken ein Genuß - wahlweise mit Remoulade zum Kaltgenuß <u>oder</u> Preiselbeeren für eine passende Sauce		Portion 17,50 €	
Klassisches Goulasch von der Holsteiner Färs - aus der Rinderschulter, mit reichlich frischen Zwiebeln & etwas Rotwein langsam geschmurgelt		Portion € 14,50	
nach der tollen Akzeptanz der Vorwoche bringt unser Jäger Nachschub! Braten vom Havighorster Wildschwein - als ganze Keule am Knochen 12 h zart geschmort, erst dann in Scheiben geschnitten und portioniert - dazu Wacholderrahmsauce		Portion 18,50 €	
Ragout von Kieler Lachsforelle, Borlotti-Bohnenkernen & Wildgarnelen		Portion 17,50 €	
Frikadellen vom Skrei - aus frischem Winterkabeljau mit reichlich frischem Dill -dazu klassische Remoulade // begrenzte Menge !		Portion 2 Stück 9,50	
BEILAGEN		Portion	
Unser Holunder-Rotkohl ...<i>(die letzten Portionen der Saison ;-)</i>		3,00 €	
„Ratatouille“ - provençalischer Mix aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Fenchel ...& gutem Olivenöl		4,50 €	
Görrisauer Ofenkarotten - mit etwas Chili & Vanille		4,00 €	
Polenta-Plätzchen - 2 Medaillons aus Maigrieß mit Grana Padano und Butter abgeschmeckt		4,00 €	
Kartoffel-Wirsing-Strudel - als Beilage als Hauptgericht mit etwas Kräuterschmand dabei		5,00 11,50 €	
Kartoffelgratin - frische Kartoffeln, Horster Sahne, Meersalz, Gewürze - sonst nix!		4,00 €	
Rosmarinkartoffeln - handgepellte „Drillinge“, gewürzt & leicht vorgebraten		3,50 €	
Getrüffelte „Tagliarini“ - 100 g frische Pasta mit Périgord-Trüffel , „Grana Padano“ & Olivenöl, „al dente“ gekocht und fertig abgeschmeckt, Beilagenportion (als Hauptgericht bitte 2 x ordern)		11,50 €	
„Echter“ (weil klassisch i.Ofen pochiertes) Vanillepudding -leckere Schokoladensauce dabei		5,50 €	

**NEU ! Unser „Kaufmannsladen“**

Wir bauen peu á peu neben der wöchentlich frischen Speisekarte ein kleines Angebot auf an eingeweckten, länger haltbaren Spezialitäten für Ihre Vorratskammer, dazu weitere frische Top-Produkte Für Ihre Anregungen & Wünsche sind wir übrigens sehr dankbar!

<u>In 700 ml Gläsern eingeweckt:</u>		€	
Klassischer Erbsen-Eintopf - mit Wurzelgemüse & Susländer Speck		8,50	
Klare Tomatenessenz - die reine pure Kraftbrühe aus reichlich frischen Tomaten und bestem Rindfleisch		9,50	
„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort		10,50	
Apfel-Sauerkraut - mild - frisches Faßkraut mit Äpfeln, Zwiebeln & etwas Gänseschmalz geschmurgelt		7,50	
<u>In 800 ml Gläsern eingeweckt:</u>			
Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust & Rote Beete (no fish inside !)		12,50	
Klassische Linsensuppe - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck		10,50	
<u>Glas á 200 ml</u> unsere hausgemachte Entenleberwurst, Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meer- salz - <u>kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</u>		Glas 6,50	
<u>„Frisches“:</u>			
Hausgemachte PESTO aus den tollen „Verture Farms - Microgreens“ -aus Microgreens, gerösteten Sonnenblumenkernen, Grana Padano & gutem Olivenöl		Gläschen/100g 6,50	
Unseren beliebten feinen „Tagliarini mit Ei - 4mm“ als Rohprodukt - eine feine, knackige und einfach zu kochende frische Pasta der Manufaktur „Pasta Sassela“ es lohnt sich ;-)		Päckchen 500g 8,50	