



## „STREHLERS FEINE KOST“ - Edition KW 21/2021

<p>Abholungen Standard immer SAMSTAGS zwischen 10:00 - 13:00 Uhr - andere Tage &amp; Zeiten nach persönlicher Absprache evtl möglich          Bestellungen immer mit mind. 2 Tagen Vorlauf unter Telefon Kiel/14388 oder Mail an <a href="mailto:strehlers@gildepark.de">strehlers@gildepark.de</a>          Alles wie immer <u>kalt</u> und sicher verpackt. Anleitung zur einfachen Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei</p>		
Crèmesuppe von GRÜNEM Preetzer Spargel - samt Spargeleinlage, Buttercroûtons extra dabei		1 Liter 14,00 €
„Frische Suppe“ von Ahrensböcker Hähnchen, Gemüse & Gartenkräutern - 12 Mini-Semmelklößchen extra dabei		1 Liter 14,00 €
Salat aus frischen „Microgreens“ von Verture Farms - mit allerlei gerösteten Kernen - mit unserem hausgemachten Dressing aus Dattelbalsam & Traubenkernöl		Portion 7,50 €
„Antipasti grün/weiß“ von Preetzer Spargel - aus angebratenem Lindenhof-Spargel, mit Dörrtomaten & Olivenöl, dazu Schnittlauch-Zitronen-Schmand		Portion 15,50 € (500 g Rohgewicht = 2 pax Vorspeise !)
Couscous-Salat mit Kichererbsen, Feta & Sesam - Koriander-Joghurt-Dip extra dabei		
Anjas Spargel-Quiche - dazu erfrischender Schnittlauch-Zitronen-Schmand		Portion   10,50 €
Pilz-Risotto - aus frischen Pilzen vom „Kieler Pilzwerk“ mit Grana Padano - fix und fertig im Aromabeutel, etwas Kürbiskern-Pesto extra dabei		Portion 11,90 €
„Roastbeef, kalt“, von der Holsteiner Färse - zartrosa gebraten und geschnitten, mit hausgemachter Remoulade		Portion ca 150g 15,50
„Bürgermeisterstück“ vom Sprakebüller Short-Horn, langsam in „Côtes du Rhône“ geschmort		Portion 18,50 €
Frikassé von Ahrensböcker Bauernhähnchen & Preetzer Spargel - mit Morcheln & frischer Zitrone abgeschmeckt		Portion 16,50 €
Junge holländische Matjesfilets in hausgemachter Crème nach „Hausfrauen Art“ -mit Schmand, reichlich Dill, Apfel & Gurke		Portion 12,50 €
2 veritable „Buletten“ vom Isländer Lengfisch - unsere Remoulade dabei		Portion 9,50 €
Ein Pfund frischer Lindenhof-Spargel (Rohgewicht) -klassisch zart mit etwas Butter gedünstet, anschliessend im Aromabeutel verschweisst -so kommen Sie in wenigen Minuten und ohne Mühe zu knackig-zartem Spargel -unsere Buttersauce nach Art einer Hollandaise gibts in einer kleinen Tüte fix & fertig dabei	---	Portion   14,50 €
frische Bundmöhren - mit etwas Honig, Meersalz und Traubenkernöl im Ofen gegart		4,00 €
Junger Rahm-Kohlrabi		3,50 €
geschrubhte „Sieglinde“ - Frühkartoffeln - mit Meersalz & Butter abgeschmeckt - wahlweise auch mit etwas Olivenöl & Rosmarin angeröstet		3,50 €
Unser Kartoffelgratin- frische Kartoffeln, Horster Sahne, Meersalz, Gewürze - sonst nix!		4,00 €
schwarz-weisser Reis - fix & fertig gekocht und mit etwas Butter abgeschmeckt		3,00 €
Unsere „Crème Caramel“ - klassisch „sturzfähig“ mit dem fein-flüssigen Karamel		5,50 €
Erdbeer-Frischkäse-„Crumble“ - im Glas verzehrfertig		5,50 €

Kleine Bitte in Sachen „Leergut“:

Wir verzichten bisher auf jegliches „Pfand“ bei unseren Gläsern oder Kartons, auch um es organisatorisch nicht zu kompliziert zu gestalten. Aber wir freuen uns natürlich sehr über die Rückgabe vor allem der leeren GLÄSER bei einem Ihrer folgenden Besuche, ganz ohne Eile ;-)



**Unser „Kaufmannsladen“**

*Neben der wöchentlich frischen Speisekarte hier ein kleines, stetig wechselndes Angebot an eingeweckten, länger haltbaren Spezialitäten für Ihre Vorratskammer*

<b><u>Immer in 800 ml Gläsern eingeweckt:</u></b>		€	
<b>Frische Hühnerbrühe - pur &amp; klar</b> - aus den guten Ahrensböcker Hähnchen von „Bauer Schramm“		8,00	
<b>Linsen-Eintopf -VEGAN !!</b> -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe abgeschmeckt & Kreuzkümmelöl		9,00	
<b>Klassische Linsensuppe-</b> mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck		9,50	
<b>Klare Tomatenessenz</b> - die reine pure Kraftbrühe aus reichlich frischen Tomaten - geklärt mit bestem Rindfleisch		10,50	
<b>„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm</b> - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort		11,50	
<b>„Cassoulet“ vom Ahrensböcker Duroc &amp; steirischen Käferbohnen</b> - zart geschmortes Fleisch, Speck & Kochwürstchen von „Bauer Schramm“, - dazu die edle „Kidneybohnen“-Sorte aus Österreich und frisches Wurzelgemüse		12,50	
<b>„Ox &amp; Gerste“</b> - Ragout von Ochschwanz mit Perlgraupen & Wurzelgemüse - etwas Rosmarin & Rotwein geschmurgelt		12,50	
<b>Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust &amp; Rote Beete (no fish inside !)</b>		12,50	
<b>Holsteiner Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Apfelessig &amp; frischen Zwiebeln</b> - klassisch aus ca 400 g magerer dicker Rippe gekocht, im Eigengelée		12,50	
<b><u>Glas á 200 ml</u></b> <b>unsere hausgemachte Entenleberwurst</b> , Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz <u>- kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</u>		Glas 6,50	

**Kleine Bitte in Sachen „Leergut“:**

*Wir verzichten bisher auf jegliches „Pfand“ bei unseren Gläsern oder Kartons, auch um es organisatorisch nicht zu kompliziert zu gestalten. Aber wir freuen uns natürlich sehr über die Rückgabe vor allem der leeren GLÄSER bei einem Ihrer folgenden Besuche , ganz ohne Eile ;-)*

