

**„STREHLERS FEINE KOST“ - Edition KW 29/2021**Abholungen **SAMSTAG** zwischen **11:00 - 13:00 Uhr** - (oder nach persönlicher Absprache)unter Telefon 0431-14388 o. 0151 - 18020299 o. Mail an [strehlers@gildepark.de](mailto:strehlers@gildepark.de)*Alles wie immer kalt und sicher verpackt. Anleitung zur einfachen Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei*

<b>Pfifferling-Rahmsuppe</b> - dazu knusprige Kräuter-Croûtons	<b>1 Liter (= 3-4 Port.)</b> <b>16,00 €</b>
<b>„Holsteiner Gazpacho“</b> - kalte Gurken-Tomaten-Suppe aus heimischen Früchten, pikant abgeschmeckt -extra dabei Horster Sauerrahm & Kräuter-Croûtons	<b>1 Liter (= 3-4 Port.)</b> <b>12,00 €</b>
<b>Salat aus Kieler „Microgreens“</b> von <i>Verture Farms</i> - mit allerlei gerösteten Kernen - mit unserem hausgemachten Sommer-Dressing aus Apfelessig & Traubenkernöl	<b>Portion</b> <b>7,50 €</b>
<b>„Sous-vidé“ - gegarter Susländer Schweinbauch</b> - ein feiner Würfel als edle kleine Vorspeise -mit dabei unsere Apfel-Zwiebel-Marmelade sowie ein Cole Slaw aus jungem Spitzkohl	<b>Portion</b> <b>11,50 €</b>
<b>Unser hausgebeizter Lachs</b> - mit Dill und etwas Chili leicht geschärft - dazu passend ein frischer Basilikum-Dip, am Stück oder geschnitten nach Wunsch	<b>100g</b> <b>9,50 €</b>
<b>Tiroler Kräuter-Knödel</b> - mit brauner Butter & Muskat fertig abgeschmeckt (dazu passt natürlich hervorragend der „Bürgermeister“ (s.u.) oder auch die Rahmpfifferlinge (s.u.)	<b>Portion = 3 Stück</b> <b>10,50 €</b>
<b>Pfifferlings-Quiche</b> - mit etwas Dörrtomate & Rosmarin abgeschmeckt - dazu ein Dip aus Bokseer Ziegenfrischkäse	<b>Portion 10,50 €</b>
<b>„Roastbeef, kalt“, von der Holsteiner Färs</b> e - zartrosa gebraten und geschnitten, mit hausgemachter Remoulade	<b>Portion ca 150g</b> <b>15,50</b>
<b>Zart geschmortes „Bürgermeister-Stück“</b> von der Holsteiner Färs Thymian-Rotwein-Sauce extra dabei	<b>Portion 15,50 €</b>
<b>„Primtjes“</b> - 3 Stück der ganz kleinen, jungen holländischen Doppel-Matjesfilets in hausgemachter Crème nach „Hausfrauen Art“ - mit Schmand, reichlich Dill, Apfel & Gurke	<b>Portion 13,50 €</b>
<b>unsere frischen Ofenmöhren</b> - mit etwas Honig, Meersalz und Traubenkernöl im Ofen gegart	<b>4,00 €</b>
<b>Frische Rahmpfifferlinge</b> - mit feinen Schalottenwürfeln & frischen Kräutern	<b>Portion = 1/2 l</b> <b>9,50 €</b>
<b>geröstete Holsteiner Frühkartoffeln</b> - mit Meersalz, Olivenöl & Rosmarin	<b>3,50 €</b>
<b>Tonkabohnen-Pudding</b> - klassisch im Wasserbad pochiert - dazu extra gepackt ein Gläschen Blaubeerkompott	<b>6,50 €</b>

**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>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 Ochsenschwanz mit Perlgrauen & Wurzelgemüse - etwas Rosmarin & Rotwein geschmurgelt		12,50	
<b>Holsteiner Sauerfleisch vom Sosländer 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 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 ;-)*

