

**„STREHLERS FEINE KOST“ - Edition KW 40/2021**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>Rustikale Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch</b> - mit frischem Kalbshackfleisch, Porree & Backensholzer Käse - knusprige Croûtons als Einlage extra dabei	<b>1 Liter (= 3-4 Port.)</b>	<b>12,00</b>
<b>Herbstliche Salatmischung mit Microgreens, Kräutern &amp; gerösteten Kernen</b> - unser beliebtes Dressing aus Dattelbalsam & Traubenkernöl extra dabei	<b>Portion</b>	<b>6,50</b>
<b>Strudel von Mangold &amp; geräuchertem Tofu</b> - Paprikaschmand anbei	<b>Portion</b>	<b>10,50</b>
<b>„Coq au Vin Blanc“ vom Ahrensböcker Bauernhähnchen</b> - <u>eine ganze KEULE</u> von den guten Hähnchen von „Bauer Schramm“, in Weißwein mariniert und sous-vide butterzart gegart. Sie brauchen sie nur noch im Ofen kurz knusprig backen; die gute Weißwein-Rosmarin-Sauce gibts natürlich dazu  <b>! auf Wunsch auch 1 ganzes gefülltes Bauernhähnchen (Rohgewicht ca 3 kg, reicht für 4-6 Pers.) !</b> - <b>Bestellung bis Mittwoch Abend notwendig!</b> - mit Semmelknödelmasse gefüllt, zart gegart & vacuumiert. Zuhause nur noch nach Anleitung im Ofen aufknuspern (weniger als 1 h Zeit); Sauce wird á part mitgeliefert	<b>Portion</b>  <b>1 ganzes Huhn</b>	<b>12,50</b>  <b>€ 65,-</b>
<b>Schulterbraten von der Holsteiner Färs</b> e - mit Portwein & Zitronenthymian „overnight“ ganz langsam butterzart gegart - nach Wunsch fertig in Scheiben oder als Stück gepackt; Bratensauce extra	<b>Portion</b>	<b>14,50</b>
<b>Glückstädter Matjes „auf herbstliche Art“</b> -mit einer „Remoulade“ aus selbst eingelegtem Kürbis, Apfel & Kürbiskernöl	<b>Portion</b>	<b>11,50</b>
<b>Frische grüne Bohnen mit Speck</b> - mit Bohnenkraut roten Zwiebel- und Susländer Speckwürfeln	<b>Portion</b>	<b>5,50</b>
<b>Serviettenknödel</b> - zB zum Rinderbraten oder zum eingeweckten Rehgoulasch die perfekte Beilage	<b>Portion</b>	<b>4,50</b>
<b>geröstete Holsteiner Frühkartoffeln</b> - mit Meersalz, Olivenöl & Rosmarin		<b>3,50</b>
<b>Anja´s Mousse au Chocolat</b> im Glas	<b>Portion</b>	<b>5,50</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“	<b>8,00</b>
<b>Unsere Rahmsuppe vom Holsteiner Butternut-Kürbis</b> - mit etwas frischem Apfel gekocht und guter Sahne, abgeschmeckt mit ein wenig Curry	<b>9,00</b>
<b>Linsen-Eintopf -VEGAN !!</b> -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt	<b>10,50</b>
<b>Klassische Linsensuppe-</b> mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck	<b>11,50</b>
<b>Klare Tomatenessenz</b> - die reine pure Kraftbrühe aus reichlich frischen Tomaten - geklärt mit bestem Rindfleisch	<b>10,50</b>
<b>Deftiger Schwarzkohltopf-</b> frischer Schwarzkohl, mit Zwiebeln, Kochwurstscheiben & Susländer Schweinebauch eingekocht - mit ein paar Salz-oder Bratkartoffeln eine komplette Mahlzeit für 2	<b>11,00</b>
<b>„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm</b> - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort	<b>12,50</b>
<b>Havighorster Rehgoulasch</b> - nach traditioneller Art mit reichlich frischen Zwiebeln geschmort -keinerlei Mehl oder andere Bindemittel, mit Preiselbeersaft & Wacholder abgeschmeckt	<b>13,50</b>
<b>Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust &amp; Rote Beete (no fish inside !)</b>	<b>12,50</b>
<b>Holsteiner Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Apfelessig &amp; frischen Zwiebeln</b> - klassisch aus ca 400 g magerer dicker Rippe gekocht, im Eigengelée	<b>12,50</b>
<b>HALTBARE WURST ETC.....</b>	
<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>	<b>Glas 5,50</b>
<b>Havighorster Wildsalami</b> - aus heimischem Wildschwein, Reh & Damwild bei Fleischerei Habermann in Preetz gefertigt - Stücke á 520 - 560 Gramm	<b>ganze Wurst 4,10/100g im Anschnitt 5,10/100g</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 ;-)*

