



## „STREHLERS FEINE KOST“ - Edition KW 47/2021

Abholungen wie gewohnt **SAMSTAG zwischen 11:00 - 13:00 Uhr**  
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>Rahmsuppe von Kastanien mit Rosmarin</b> -knusprig geröstete Butterbrösel als Einlage extra dabei	1 Liter (= 3-4 Port.) 14,00	
<b>Getrüffeltes Gänserahmsüppchen mit Linsen</b> -mit frischem französischen Wintertrüffel und Gänsefleischwürfeln	1 Liter (= 3-4 Port.) 24,00	
<b>Herbstliche Salatmischung mit Microgreens, Kräutern &amp; gerösteten Kernen</b> - unser beliebtes Dressing aus Dattelbalsam & Traubenkernöl extra dabei	Portion 6,50	
<b>„Rosenkohl-Tarte“</b> - mit Schalotten & etwas Bergkäse, Kräuterschmand anbei	Portion 10,50	
<b>Havighorster Damwildkeule - am Knochen „overnight“ geschmort, dann erst in Scheiben geschnitten</b> - dazu Wacholderrahmsauce und ein Schälchen hausgemachtes Preiselbeerkompott	Portion 19,50	
<b>Unser Holsteiner Grünkohl</b> -mit saftigem Kasseler, zarter Backe und „Hansens“ guten Segeberger Kochwürsten	Portion 15,50	
<b>auch vor Weihnachten schon Woche für Woche:</b> <b>Holsteiner Edel-Geflügel von den Höfen Bimöhlen und Markerup</b>		 <u>per kg Rohgewicht :</u> 24,00€ 33,00€ 17,50 €
<b>Ente - als ganzes Tier-</b> fix und fertig zart geschmort (ca 2 bis knapp 4 kg <u>nach Absprache</u> )		
<b>Gans - als ganzes Tier</b> - fix und fertig zart geschmort (ca 4 - 5 kg <u>nach Absprache</u> ) - jeweils mit Äpfeln & Zwiebeln gefüllt		
<b>Entenkeulen - 2 Stück!</b>  - all unser Edelgeflügel natürlich samt guter Bratensauce & hausgemachtem Preiselbeerkompott		
<b>Röstkartoffeln</b> -handgepellte „Drillinge“, fertig gewürzt und leicht vorgebraten	Portion 3,50	
<b>Unser Kartoffelgratin</b> - nur Kartoffeln, frische Sahne, Meersalz & Muskatblüte - sonst nix! - wer mag, ordert es mit frisch gehacktem <b>Wintertrüffel</b> abgeschmeckt !!	Portion 4,50 & 3,50	
<b>Frischer Rosenkohl</b> - im Ofen mit Honig & Meersalz gegart	Portion 3,50	
<b>Unser Apfel-Holunder-Rotkohl</b>	Portion 3,50	
<b>Unsere Ofen-Karotten</b> - vom Hof Görrisau, mit Honig, Rosmarin & Meersalz gebacken	Portion 3,50	
<b>Serviettenknödel</b>	Portion 3,50	
<b>Handgeschabte Spätzle</b> - fix und fertig mit brauner Butter & Muskat abgeschmeckt	Portion 3,50	
<b>Anjas „Crème Caramel“</b> - im Glas	Portion 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>Föhler Muschelsuppe</b> - mit Safran und frischem Gemüse		<i>z.Zt. ausverkauft -kochen wir bald wieder</i>
<b>Unsere Rahmsuppe vom Holsteiner Butternut-Kürbis</b> - mit etwas frischem Apfel gekocht und guter Sahne, abgeschmeckt mit ein wenig Curry		<i>z.Zt. ausverkauft -kochen wir bald wieder</i>
<b>Linsen-Eintopf -VEGAN !!</b> -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt	<b>10,50</b>	
<b>Holsteiner Kartoffelsuppe</b> <b><u>NEU IM PROGRAMM !</u></b> - Eintopf mit würfeligen Kartoffeln, Rinderbrust und Wurzelgemüse samt Kochwurstscheiben	<b>11,50</b>	
<b>Klassische Linsensuppe</b> - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck	<b>11,50</b>	
<b>Deftiger Schwarzkohltopf</b> - frischer Schwarzkohl, mit Zwiebeln, Kochwurstscheiben & Susländer Schweinebauch eingekocht - mit ein paar Salz-oder Bratkartoffeln wirds eine komplette Mahlzeit für 2	<b>11,00</b>	
<b>„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm</b> - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort	<b>12,50</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>Havighorster Rehgoulasch</b> - nach traditioneller Art mit reichlich frischen Zwiebeln geschmort -keinerlei Mehl oder andere Bindemittel, mit Preiselbeersaft & Wacholder abgeschmeckt	<b>15,50</b>	
<b>Ein „dickes Ding“!:</b> Roulade von der Holsteiner Färsen - 300 g bestes Fleisch, klassisch mit Susländer Speck, Gurken, Zwiebeln gefüllt; in der guten Bratensauce eingeweckt (für die meisten Esser reicht das Glas für 2!)	<b>15,50</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 <i>- kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</i>	<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 ;-)*

