


**„STREHLERS FEINE KOST“ - Edition KW 49/2021**

Abholungen wie gewohnt **SAMSTAG zwischen 11:00 - 13:00 Uhr**
 unter Telefon 0431-14388 o. 0151 - 18020299 o. Mail an strehlers@gildepark.de
Alles wie immer kalt und sicher verpackt. Anleitung zur einfachen Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei

	€
„Biersuppe“ - ein alter Klassiker in moderner Version; mit Bier aus Czernys Küstenbrauerei -knusprig geröstete Speckbrösel als Einlage extra dabei	1 Liter (= 3-4 Port.) 12,00
Herbstliche Salatmischung mit Microgreens, Kräutern & gerösteten Kernen - unser beliebtes Dressing aus Dattelbalsam & Traubenkernöl extra dabei	Portion 6,50
Rote-Beete-Quiche - etwas Majoranquark anbei	Portion 9,50
Ragout von der Havighorster Damwildkeule & Raisdorfer Apfel - veritable handgeschnittene Würfel, ganz langsam mit Apfel, etwas Calvados & frischer Sahne geschmort	Portion 18,50
Unser Holsteiner Grünkohl -mit saftigem Kasseler, zarter Backe und „Hansens“ guten Segeberger Kochwürsten	Portion 15,50
auch vor Weihnachten schon Woche für Woche: Holsteiner Edel-Geflügel von den Höfen Bimöhlen und Markerup	 per kg Rohgewicht : <u>24,00€</u> <u>33,00€</u> 17,50 €
Ente - als ganzes Tier - fix und fertig zart geschmort (ca 2 bis knapp 4 kg <u>nach Absprache</u>)	
Gans - als ganzes Tier - fix und fertig zart geschmort (ca 4 - 5 kg <u>nach Absprache</u>) - jeweils mit Äpfeln & Zwiebeln gefüllt	
Entenkeulen - 2 Stück!	
- all unser Edelgeflügel natürlich samt guter Bratensauce & hausgemachtem Preiselbeerkompott	
Röstkartoffeln -handgepellte „Drillinge“, fertig gewürzt und leicht vorgebraten	Portion 3,50
Unser Kartoffelgratin - nur Kartoffeln, frische Sahne, Meersalz & Muskatblüte - sonst nix!	Portion 4,50
Frischer Rosenkohl - im Ofen mit Honig & Meersalz gegart	Portion 3,50
Unser Apfel-Holunder-Rotkohl	Portion 3,50
Serviettenknödel	Portion 3,50
Handgeschabte Spätzle - fix und fertig mit brauner Butter & Muskat abgeschmeckt	Portion 3,50
Klassischer Bratapfel mit Marzipanfüllung - im Schraubglas. Dazu Vanillesahne extra	Portion 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 ;-)



**Unser „Kaufmannsladen“**

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

<u>Immer in 800 ml Gläsern eingeweckt:</u>	€	
Föhler Muschelsuppe - mit Safran und frischem Gemüse	13,50	
Unsere Rahmsuppe vom Holsteiner Butternut-Kürbis - mit etwas frischem Apfel gekocht und guter Sahne, abgeschmeckt mit ein wenig Curry	12,50	
Linsen-Eintopf -VEGAN !! -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt	10,50	
Holsteiner Kartoffelsuppe - Eintopf mit würfeligen Kartoffeln, Rinderbrust und Wurzelgemüse samt Kochwurstscheiben	11,50	
Deftiger Erbseneintopf - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Kasselerbauch	9,50	
Klassische Linsensuppe - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck	11,50	
Deftiger Schwarzkohltopf - frischer Schwarzkohl, mit Zwiebeln, Kochwurstscheiben & Susländer Schweinebauch eingekocht - mit ein paar Salz-oder Bratkartoffeln wirds eine komplette Mahlzeit für 2	11,00	
„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort	12,50	
Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust & Rote Beete (no fish inside !)	12,50	
Holsteiner Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Apfelessig & frischen Zwiebeln - klassisch aus ca 400 g magerer dicker Rippe gekocht, im Eigengelée	12,50	
Havighorster Rehgoulasch - nach traditioneller Art mit reichlich frischen Zwiebeln geschmort -keinerlei Mehl oder andere Bindemittel, mit Preiselbeersaft & Wacholder abgeschmeckt	15,50	
Ein „dickes Ding“!: Roulade von der Holsteiner Färs - 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!)	15,50	
HALTBARE WURST ETC.....		
<u>Glas á 200 ml</u> unsere hausgemachte Entenleberwurst , Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz - <i>kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</i>	Glas 5,50	
Havighorster Wildsalami - aus heimischem Wildschwein, Reh & Damwild bei Fleischerei Habermann in Preetz gefertigt - Stücke á 520 - 560 Gramm	ganze Wurst 4,10/100g im Anschnitt 5,10/100g	

**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 ;-)

