



## „STREHLERS FEINE KOST“ - Edition KW 52/2021

Abholungen aus dem Kaufmannsladen-Sortiment bitte mit uns persönlich verabreden,  
telefonisch oder whatsapp unter 0151 - 180 20 299 oder unter der bekannten <Mailadresse <[strehlers@gildepark.de](mailto:strehlers@gildepark.de)>

### Unser „Kaufmannsladen“

*Unser kleines, stetig wechselndes Angebot an  
eingeweckten, länger haltbaren Spezialitäten für Ihre Vorratskammer  
(immer ohne Gewähr, ob tatsächlich IMMER alles vorrätig ist!)*

<u>Immer in 800 ml Gläsern eingeweckt:</u>	€	
<b>Föhler Muschelsuppe</b> - mit Safran und frischem Gemüse	13,50	
<b>Unsere Rahmsuppe vom Holsteiner Butternut-Kürbis</b> - mit etwas frischem Apfel gekocht und guter Sahne, abgeschmeckt mit ein wenig Curry	12,50	
<b>Linsen-Eintopf - VEGAN !!</b> -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt	10,50	
<b>Deftiger Erbseneintopf</b> - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Kasselerbauch	9,50	
<b>Klassische Linsensuppe</b> - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck	11,50	
<b>Deftiger Schwarzkohltopf</b> - frischer Schwarzkohl, mit Zwiebeln, Kochwurstscheiben & Susländer Schweinebauch eingekocht - mit ein paar Salz-oder Bratkartoffeln wirds eine komplette Mahlzeit für 2	11,00	
<b>„Bolognese“ vom Salzwiesenslamm</b> - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort	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>Havighorster Rehgoulasch - nach traditioneller Art mit reichlich frischen Zwiebeln geschmort</b> -keinerlei Mehl oder andere Bindemittel, mit Preiselbeersaft & Wacholder abgeschmeckt	15,50	
<b>„Boeuf Bourguignon“</b> - veritable Würfel aus der Rinderschulter, mit Rotwein und Kräutern langsam geschmort und herzhaft abgeschmeckt, mit Wurzelwerk, Perlwiebeln und Champignons angereichert	15,50	
aus logistischen Gründen ab jetzt immer <u>zwei kleine</u> statt einer Riesen-Roulade im neuen Glas: <b>Rouladen von der Holsteiner Färse - 300 g bestes Fleisch, klassisch mit Susländer Speck, Gurken, Zwiebeln gefüllt;</b> in der guten Bratensauce eingeweckt (für die meisten Esser reicht das Glas für 2!)	15,50	
<b>HALTBARE WURST ETC.....</b>		
<u>Glas á 200 ml</u> <b>unsere hausgemachte Entenleberwurst</b> , Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz <i>- kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</i>	Glas 5,50	
<b>Havighorster Wildsalami - aus heimischem Wildschwein, Reh &amp; Damwild bei Fleischeri Habermann in Preetz gefertigt - Stücke á 520 - 560 Gramm</b>	als ganze Wurst 4,10/100g im Anschnitt 5,10/100g	
<b>Reine Rindersalami von „Bauer Schramm“ aus Ahrensböök</b>	1/2 o.1/1 Wurst 3,50/100g	



#### 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 ;-)

