



„STREHLERS FEINE KOST“ - Edition Februar 023

Abholungen wie gewohnt **SAMSTAG zwischen 11:00 - 13:00 Uhr**
25.02.2023

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

	€
Roastbeef von der Holsteiner Färse - rosa gebraten, kalt aufgeschnitten - natürlich mit unserer hausgemachten Remoulade dabei	Portion 150g 18,50
Unser Holsteiner Grünkohl - wie gewohnt herzhaft klassisch geschmort mit gutem Rauchfond, etwas Horster Sahne , Senf & frischen Zwiebeln - nach Wunsch vakuumiert (kann man übrigens wunderbar und recht „flach“ einfrieren!!)	Portion - „pur“ - ca 400g 12,50
<u>passende Auflagen dazu - saftig servierfertig gegart und ebenfalls nach Wunsch vacuumiert</u> - Kasseler-Rücken von „Bauer Schramm“ ohne Knochen, in Scheiben, Portion ca 180 g - Schweinebacke von „Bauer Schramm“, in Scheiben, Portion ca 180 g - Kochwurst von „Hansen“ aus Bordesholm, per Stück á 100g - handgepellte und angeröstete Holsteiner Grünkohlkartoffeln, Portion á ca 250 g	4,80 3,80 2,60 4,00
KAUFMANNSLADEN - Eingewecktes	
<i>in 800 ml Gläsern eingeweckt:</i>	€
Linsen-Eintopf -VEGAN !! -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt	11,50
Deftiger Erbseneintopf- mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Kasselerbauch	11,50
Unsere Muschelsuppe - aus frischen Dänische Miesmuscheln, mit Wurzelgemüse, Weißwein und etwas Safran gekocht; reichlich handgepultes Muschelfleisch als Einlage	13,50
„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort	13,50
Havighorster Rehgoulasch	16,50
<i>in 650 ml Glas eingeweckt:</i> 2 Rouladen von der Holsteiner Färse - 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!)	16,50