




„STREHLERS FEINE KOST“ - Edition Woche 47

Kastanien-Crèmesuppe -geröstete Croûtons anbei	1 Liter (4-5 Port.) € 12.-	
Deftiger Eintopf von Berglinsen & Wurzelgemüse -mit Apfelessig & Majoran abgeschmeckt & 1 Paar kleine „Hansen Schinkenköchli“	1 Liter € 14.- & € 4.-	
„Hausgebeiztes Kieler Lachsforellenfilet“ - incl. Dip aus Horster Crème Fraîche & Lachsforellenkaviar	Tranche á 100 g € 7,50	
„Quiche Lorraine“ (mit Zwiebel, Speck & Käse) <i>oder</i> Spinat-Quiche mit Dörrtomate & Fetakäse (veggie!) - dazu extra Kräuterschmand	Stück/Portion € 9,50	
Holsteiner Wildschwein-Leberkäse - hier im Hause gebacken, 2 dicke Scheiben zum Erwärmen oder Aufbraten daheim - eine ganze Aluminiumschale, ca 1,5 kg am Stück	Portion ca 280g - € 7,50 Schale 1,5 kg - € 28.-	
Unser Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Backe und Kochwurst von „Hansen“ aus Bordesholm (ohne Kartoffeln! ...siehe unten)	Portion € 14,50	
Klassisches Roastbeef, zartrosa gebraten, in Scheiben geschnitten (kalt) -natürlich mit unserer hausgemachten Remoulade dabei	Portion ca 150g € 12,50	
Beilagen Frisches, im Ofen gegartes Görrisauer Gemüse: Rosenkohl mit Honig & Meersalz „Sugar Snack“-Karotten mit Chili & Vanille Scheiben vom „Butternut“-Kürbis mit Rosmarin Unser Holunder-Rotkohl „Schmandkraut“ - mildes Weinkraut mit Horster Sauerrahm & etwas Apfel Serviettenknödel Röstkartoffeln - handgepelte „Drillinge“, gewürzt, leicht vorgebraten (auch für den Grünkohl !) Kartoffelstampf - mit Butter, Milch & Sauerrahm der Horster Meierei, Muskat & Meersalz	Portion € 3.- € 3.- € 3.- € 3.- € 3,50 € 3,50 € 3.- € 3,50	
Desserts (jetzt im Schraubglas á 125 ml !) Mousse au Chocolat - dunkel Echter (weil im Glas pochiert!) Vanillepudding Anja's berühmter Brownie -wer mag, erwärmt den kleinen Kuchen nochmal kurz	€ 4,50 € 4,50 € 4.-	
Abholungen imer FR & SA, 12-15 Uhr - Ausnahmen n. Absprache (Lieferung in Kiel € 5.-, ab € 100.- Bestellwert kostenfrei) Bestellungen möglichst bitte bis Donnerstags unter Telefon (0151 - 180 20 299) oder Mail an strehlers@gildepark.de Alles kalt und sicher verpackt. Kleine Anleitung zur Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei		
		
bis Hl.Aband durchgängig! auf Vorbestellung durchgängig frisch für Sie produziert (ideal 2 Tage Vorlauf bitte)		
Original Markeruper Halbe Ente - fix und fertig zart geschmort (ca 900g Rohgewicht)	Stück/Portion € 16,50	
Original Markeruper Gänsekeule - fix und fertig zart geschmort (ca 450-500g Rohgewicht) - jeweils natürlich samt reichlich guter Bratensauce & Moosbeeren-Kompott	Stück/Portion € 16,50	
Original Markeruper Entenbraten als ganzes Tier - fix und fertig zart geschmort (ca 2 bis 4 kg)	<u>per kg Rohgewicht : € 14.-</u>	
Original Markeruper Gänsebraten als ganzes Tier - fix und fertig zart geschmort (4,5 - 6 kg) - mit Äpfeln & Zwiebeln gefüllt samt reichlich guter Bratensauce & Moosbeeren-Kompott Beilagen zu Gans & Ente: siehe oben !!	<u>per kg Rohgewicht : € 19.-</u>	