



„STREHLERS FEINE KOST“
Finale Edition 2020 * Weihnachten und Silvester

Abholung für WEIHNACHTEN am HL.Aabend, DO, 24.12., 10-13 Uhr || Abholung SILVESTER am DO, 31.12., 10-13 Uhr
- andere Zeiten oder evtl. Lieferungen (gg kleine Gebühr) nach persönlicher Absprache
Bestellungen möglichst bitte 4 Tage vor Abholungs-Termin, also für HL ABEND bis 20.12., für SILVESTER bis 27.12.
HUMMER-Bestellschluß jeweils 1 Woche vor Abholung
Alles kalt und sicher verpackt. Anleitung zur Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei

Rahmsuppe von Pastinaken -getrüffelte Semmelbrösel anbei !	1 Liter 16,00 €
Klare Tomaten-Essenz - die pure klare Kraftbrühe ohne Einlage	1 Liter 16,00 €
Salat aus frischen „Microgreens“ - mit allerlei gerösteten Kernen - hausgemachtes Spezialdressing mit Feigen-Balsam & Traubenkernöl	Portion 6,50 €
„Foie Gras“ - Paté aus 100% reiner (frz.!) Gänsestopfleber - dazu unsere Apfel-Zwiebel-Marmelade	Portion/Scheibe á 50g 16,00 €
Unser Klassiker seit fast 20 Jahren - die traditionelle Hummerplatte -pro Person 1 Hummer á ca 600g , -Scheren angeknackt -das Schwanz-Fleisch ausgelöst, auf jungem Lauch angerichtet und reichhaltig garniert -mit den 3 passenden Dips: Hummer-Mayo, Limettenbutter & Trüffelschmand -samt frischem Baguette (immer 1 Stange á 2 Hummer)	Portion = 1 Hummer 61,00 €
Frisch aus der Manufaktur von Berndt Kruse - Weihnachtlich gebeizter „Jule“- Lachs und Mild geräucherter Lachs Lachsfilet MIT Haut gewogen, auf Wunsch am Stück o. geschnitten Räucheraal - ganze, 350 - 500g - jeweils INCL. unserer Honig-Senf-Dill-Sauce	Preise á 100g 7,50 6,50 9,50
„Roastbeef“ vom Havighorster Damwildrücken -langsam zartrosa gebraten und in Scheiben geschnitten mit Preiselbeer-Remoulade (kann man auch wunderbar in halber Portion als VORSPEISE mit Salat essen!)	Portion = 150 g 21,50 €
Unser Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Backe und Kochwurst von „Hansen“ aus Bordesholm (ohne Kartoffeln! ...siehe unten)	Portion 15,50 €
In Burgunder geschmortes Ochsenbäckchen - mit Zitronenthymian-Jus	Portion 17,50 €
Original Markeruper Ente - fix und fertig zart geschmort (ca 2 bis 4 kg) Original Markeruper Gans - fix und fertig zart geschmort (ca 4,5 - 6,5 kg) - mit Äpfeln & Zwiebeln gefüllt und samt reichlich guter Bratensauce & Moosbeeren-Kompott	per kg Rohgewicht : 16,00€ per kg Rohgewicht : 21,00€
Original Markeruper 1/2 Ente (Rohgewicht ca 900 - 100g) Original Markeruper Entenbrust (ca 350 g Rohgewicht, „sous-vide“ zartrosa vorgegart !) Original Markeruper Gänsekeule (Rohgewicht ca 400 - 450g)	16,50 € 18,80 € 16,50 €
BEILAGEN Frischer Rosenkohl aus dem Ofen - mit Honig, Muskat & Meersalz	Portion 3,00 €
Unser Holunder-Rotkohl	3,00 €
„Rahmwirsing“ - feine Wirsingstreifen in Horster Sahne	3,50 €
Unser Kartoffelgratin- unser Klassiker, nur gute „Linda“ & frische Horster Sahne, - gegen Aufpreis angereichert mit frischem Wintertrüffel	4,50 € & 3,00 €
Serviettenknödel	3,50 €
Röstkartoffeln - handgepellte „Drillinge“, gewürzt & leicht vorgebraten (zB für den Grünkohl !)	3,00 €
Desserts (jetzt im Schraubglas á 125 ml !) Zweierlei Mousse au Chocolat oder Crème von Horster Joghurt mit Limette & Vanille -jeweils mit etwas frischem Mangomark anbei!	4,50 € 4,50 €

An den Wochenenden direkt nach den Feiertagen KEINE NEUE PRODUKTION, KEINE ABHOLUNGEN!!