



„STREHLERS FEINE KOST“ Der „Kaufmannsladen“ - Woche 14/22

*Nach Vorbestellung und Verabredung hier gerne „fast jederzeit“ abholen
-jeden MITTWOCH sind wir zwischen 15:00 und 18:00 Uhr in jedem Falle hier!!*

<i>in 800 ml Gläsern eingeweckt:</i>		€
<u>„Dauerbrenner“ versuchen wir immer vorrätig zu haben, Ausnahmen bestätigen die Regel</u>		
Linsen-Eintopf -VEGAN !! -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt		10,50
Deftiger Erbseneintopf- mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Kasselerbauch		9,50
Klassische Linsensuppe- mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck	<i>Produktion geplant - gerne fragen</i>	11,50
„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort		12,50
Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust & Rote Beete (no fish inside !)	<i>Produktion geplant - gerne fragen</i>	12,50
Havighorster Rehgoulasch - diesmal mit Cranberries & Perlwiebeln abgeschmeckt -keinerlei Mehl oder andere Bindemittel		16,50
<i>in 450 ml Glas eingeweckt:</i> Sauerfleisch vom Ahrensböcker Duroc („Bauer Schramm“) mit Apfelessig & frischen Zwiebeln - klassisch aus ca 250 g magerem Nacken gekocht, im Eigengelée		9,50
<i>in 650 ml Glas eingeweckt:</i> 2 Rouladen von der Holsteiner Färs e - 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!)	<i>Produktion geplant - gerne fragen</i>	15,50
<u>„Special Editions“ - kleinere Produktions-Mengen, öfter saisonal wechselnd</u>		
Unsere Rahmsuppe von Frühlings-Karotten - mit guter Sahne, abgeschmeckt mit Ingwer & Curry		12,50
„Boeuf á la Bourguignonne“ - In Burgunder mit Schalotten & Champignons zart geschmorte Würfel aus der Rinderschulter in kräftiger dunkler Sauce		15,50
Unser Apfel-Holunder-Rotkohl		7,50
Unser Holsteiner Grünkohl		8,50

Bestellungen & „Verabredungen“ telefonisch unter 0151 - 180 20 299
oder per Mail ab <strehlers@gildepark.de>