



GILDEPARK

## „STREHLERS FEINE KOST“ OSTER - Edition 2021



### **2 Abholtermine!:** GRÜNDONNERSTAG zwischen 16:00 - 18:00 Uhr & (KAR-) SAMSTAG zwischen 10:00 - 13:00 Uhr

Alles wie immer **kalt** und sicher verpackt. Anleitung zur einfachen Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei

„Clear Oxtail Soup“ - die klassische Ochschwanz-Suppe, mit etwas Madeira abgeschmeckt - Fleisch- & Gemüseeinlage extra dabei		1 Liter	16,00 €
Kresserahmsüppchen - knusprige Kräuter-Butterbrösel mit gehacktem Ei als Einlage dabei!		1 Liter	14,00 €
Salat aus frischen „Microgreens“ von Verture Farms - mit allerlei gerösteten Kernen - mit unserem hausgemachten Dressing aus Dattelmarmelade & Traubenkernöl		Portion	7,50 €
„Friesisches Oster-Frühstück“ - frische Nordseekrabben & junger Matjes mit Apfel & Frühlingszwiebel in leichter Zitronen-Dill-Mayonnaise		Glas/200g	11,50
„Paté de Foie Gras“ - klassische reine marinierte & pochierte Gänsestopfleber (Frankreich!!) oder/und Zart geräucherte Entenbrust in Scheiben ca 100g - jeweils dabei unsere Apfel-Zwiebel-Marmelade		Scheibe ca 50 g	€ 16,-  Portion € 9,50
Südtiroler „Frühlings-Knödel“ - mit frischem Löwenzahn & Bergkäse- fix und fertig gegart und mit Nußbutter fertig verpackt		Portion   3 Stück	10,50
„Roastbeef“ vom Holsteiner Weidekalbsrücken, kalt - zartrosa gebraten und geschnitten, wahlweise klassische Remoulade dazu oder Thunfischcrème für edles „Vittello Tonnato“ (auch als edle 2-3 Menü-Vorspeisen zb !)		Portion ca 150g	15,50
Zart geschmorte Lammhaxe von der Schäferei Bähns   Neufelder Koog - mit Bratenjus		Portion	€ 14,50
Klassischer Osterlammbraten - ganze Keulen vom friesischen Salzwiesenslamm, bei Niedertemperatur am Knochen zart gebraten, danach in Scheiben portioniert, dazu reichlich gute Bratenjus		Portion	17,50 €
Ganzes Ahrensböcker Bauernhähnchen - ein echter Familien-Festbraten ! -zart & langsam fertig gegart wie unsere Gänse zu Weihnachten!, gefüllt mit gekräuterter Semmelknödelmasse   -problemloses finales Aufknuspern zuhause, reichlich Bratensauce dabei		Huhn ca 3 kg für 4-6 Personen	59,- €
„Filet Wellington des Meeres“! - unsere maritime Übersetzung des beliebten Klassikers (eine Roulade von Steinbutt & Kieler Lachsforelle mit leckerer Pilzfüllung im Blätterteigmantel) -zart saftig & vorgebacken, ganz einfaches „zu Ende Backen“ daheim -dazu eine sahnige Fisch-Vélouté mit Noilly Prat		Portion	18,50 €
<b>DER SPARGEL !! : unsern Lieblingsspargel aus Preetz kriegen wir ja noch nicht ran - aber guten DEUTSCHEN Stangenspargel schon - ist leider noch ein ziemlich kostspieliges Vergnügen! - Spargelkarte Seite 2 beim „Kaufmannsladen“ ....</b>			
Görrisauer bunte Ofenkarotten - mit Thymian & Honig geschmort			4,00 €
Frische grüne Bohnen - in Butter, Bohnenkraut & Schalotten geschwenkt			4,00 €
Ratatouille - die provençalische Gemüse Mischung mit Paprika, Aubergine, Zucchini & Fenchel			4,00 €
geschrubbte Frühkartoffeln - wahlweise gedämpft mit Horster Butter & Meersalz oder geröstet mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl			3,50 €
Kartoffelgratin- frische Kartoffeln, Horster Sahne, Meersalz, Gewürze - sonst nix!			4,00 €
Rhabarber-Rübli-Crumble - Frischkäsecreme mit jungem Rhabarber & Karottenkuchen-Würfeln			5,50 €
„Crème Caramel“ - im kleinen Glas			5,00 €

Bestellungen unter Telefon Kiel/14388 oder Mail an [strehlers@gildepark.de](mailto:strehlers@gildepark.de)



<b>DIE SPARGELKARTE:</b>			
<b>Stangenspargel - fix &amp; fertig mit etwas Biss gekocht und abgeschmeckt</b> -handgeschält aus 1 Pfund frischem Spargel, unsere hauseigene Hollandaise gehört dazu		Portion 21,00 €	
Original Holsteiner Katenschinken von „Oberlies“ aus Quickborn, nach Wunsch geschnitten		5,50 €   100 g	
Holsteiner Weidekalbsrücken, mariniert, angeröstet und zartrosa vorgegart, Größe nach Absprache als einzelne Steaks oder am Stück.		6,50   100 g	
Kieler Lachsforellenfilet - mariniert und vakuumiert, perfekt vorbereitet, um daheim im Wasserbad zu garen oder kurz zu braten - Anleitung wie immer dabei		Portion ca 150g 11,00 €	
„Spargelragout“ - frische weiße & grüne Spargeltranchen in Sahnesauce		Becher 0,5 l 12,50 €	
<b>„Seite 2“ - Unser „Kaufmannsladen“</b>			
<i>Neben der wöchentlich frischen Speisekarte hier ein kleines, stetig wechselndes Angebot an eingeweckten, länger haltbaren Spezialitäten für Ihre Vorratskammer</i>			
<b>In 800 ml Gläsern eingeweckt:</b>			
		€	
<b>Frische Hühnerbrühe - pur &amp; klar</b> - aus den guten Ahrensböcker Hähnchen von „Bauer Schramm“		8,00	
<b>Karotten-Ingwer-Süppchen - vegetarisch !</b>		9,00	
		9,00	
<b>Klassische Linsensuppe-</b> mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck		9,50	
<b>„Kohlsuppe 2.0“</b> von der Markeruper Ente - mit Spitzkohl, Entenbrustwürfeln und frischer Entenbrühe gekocht		9,50	
<b>Klare Tomatenessenz</b> - die reine pure Kraftbrühe aus reichlich frischen Tomaten - geklärt mit bestem Rindfleisch		10,50	
<b>„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein &amp; Wurzelgemüse geschmort</b>		11,50	
<b>Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust &amp; Rote Beete (no fish inside !)</b>		12,50	
<b>Glas á 200 ml</b>			
<b>unsere hausgemachte Entenleberwurst,</b> Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz - <u>kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</u>		Glas 6,50	