



„STREHLERS FEINE KOST“ Finale Edition | Hl.Aband 2021

<p>Abholung am Hl.Aband, FR, 24.12., 11-14 Uhr - andere Zeiten nur nach persönlicher Absprache - Bestellungen bitte bis Freitag, 17.12. HUMMER-Bestellschluß ist MO, 13.12.!! Alles <u>kalt</u> und sicher verpackt. Anleitung zur Endfertigung daheim liegt bei Abholung dabei</p>			
Kastanien-Rahmsuppe - anbei knusprige Majoran-Croûtons !	1 Liter	16,00 €	
Steinpilz-Kraftbrühe - pure klare kräftige Pilzessenz auf eiweißreicher Rindfleisch-Basis - der gesunde „Magenwärmer“ vor einem evtl fetteren Hauptgang	1 Liter	16,00 €	
„Foie Gras“ - Paté aus 100% reiner (frz.!) Gänsestopfleber - dazu unsere Apfel-Zwiebel-Marmelade	Portion/Scheibe á 50g	16,00 €	
Unser Klassiker seit 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	91,00 €	
Frisch aus der Manufaktur von Berndt Kruse, „Meergold“, Eckernförde - Weihnachtlich gebeizter „Jule“- Lachs - mit unserer eigenen Honig-Senf-Dill-Sauce dabei - wir schneiden Tranchen nach Wunsch aus der ganzen Seite, keine hausdünnen Scheiben. Berechnung nach exakter Waage	Preis 100g	7,50	
„Roastbeef“ vom Havighorster Damwildrücken -langsam zartrosa gebraten und in Scheiben geschnitten mit getrüffelter Remoulade (auch wunderbar in halber Portion als VORSPEISE mit Salat!)	Portion = 150 g	22,50 €	
Unser Holsteiner Grünkohl mit Kasseler, Backe und Kochwurst von „Hansen“ aus Bordesholm (ohne Kartoffeln! ...siehe unten)	Portion	15,50 €	
„Boeuf á la Bourguignonne“ - In Burgunder mit Schalotten, Zitronenthymian & Champignons zart geschmorte Würfel aus der Rinderschulter in kräftiger dunkler Sauce	Portion	19,50 €	
Original Holsteiner Ente - fix und fertig zart geschmort (ca 2 bis knapp 4 kg nach Absprache)	<u>per kg Rohgewicht : 24,00€</u>		
Original Holsteiner Gans - fix und fertig zart geschmort (ca 4 - 5 kg nach Absprache)	<u>per kg Rohgewicht : 33,00€</u>		
- jeweils mit Äpfeln & Zwiebeln gefüllt			
Original Holsteiner Entenbrust (ca 280-300 g Rohgewicht, „sous-vide“ zartrosa vorgegart !)		21,00 €	
- all unser Edelgeflügel natürlich samt reichlich guter Bratensauce & Moosbeeren-Kompott			
BEILAGEN	Portion		
Frischer Rosenkohl aus dem Ofen - mit Honig, Muskat & Meersalz	3,50 €		
Unser Apfel-Holunder-Rotkohl	3,50 €		
Das Kartoffelgratin- unser Klassiker, nur gute „Linda“ & frische Horster Sahne, - gegen Aufpreis angereichert mit frischem gehackten Wintertrüffel	4,50 € & 4,00 €		
Serviettenknödel	3,50 €		
Röstkartoffeln - handgepellte „Drillinge“, gewürzt & leicht vorgebraten (zB für den Grünkohl !)	3,50 €		
<u>Dessert</u> (im Schraubglas á 200 ml !) Unser „echter“ (weil im Wasserbad pochierter) Vanillepudding mit Schokoladensauce	6,50 €		

**Unser „Kaufmannsladen“**

Neben der wöchentlich frischen Speisekarte hier ein kleines, stetig wechselndes Angebot an eingeweckten, länger haltbaren Spezialitäten für Ihre Vorratskammer

<u>Immer in 800 ml Gläsern eingeweckt:</u>		€	
Unsere Rahmsuppe vom Holsteiner Butternut-Kürbis - mit etwas frischem Apfel gekocht und guter Sahne, abgeschmeckt mit ein wenig Curry		9,00	
Linsen-Eintopf -VEGAN !! -aus roten Linsen, Karotten & Tomate, mit milder Schärfe & etwas Kreuzkümmel abgeschmeckt		10,50	
Klassischer Linseneintopf - mit Wurzelgemüse, Kochwurstscheiben & Susländer Speck		11,50	
Deftiger Schwarzkohltopf - frischer Schwarzkohl, mit Zwiebeln, Kochwurstscheiben & Susländer Schweinebauch eingekocht - mit ein paar Salz-oder Bratkartoffeln eine komplette Mahlzeit für 2		11,00	
„Bolognese“ vom Salzwiesenlamm - mit Rotwein & Wurzelgemüse geschmort		12,50	
Unser hausgemachter Labskaus aus frischer Rinderbrust & Rote Beete (no fish inside !)		12,50	
Holsteiner Sauerfleisch vom Susländer Schwein mit Apfelessig & frischen Zwiebeln - klassisch aus ca 400 g magerer dicker Rippe gekocht, im Eigengelée		12,50	
Havighorster Rehgoulasch - nach traditioneller Art mit reichlich frischen Zwiebeln geschmort -keinerlei Mehl oder andere Bindemittel, mit Preiselbeersaft & Wacholder angeschmeckt		13,50	
Roulade von der Holsteiner Färs - 300 g bestes Fleisch, klassisch mit Susländer Speck, Gurken, Zwiebeln gefüllt; in der guten Bratensauce eingeweckt		15,50	
HALTBARE WURST ETC.....			
<u>Glas á 200 ml</u> unsere hausgemachte Entenleberwurst , Markeruper Entenfleisch, -leber, -schmalz, dazu Horster Sahne, Äpfel, Zwiebeln, Gewürze, Meersalz <u>- kein Schweinefleisch, kein Pökelsalz!</u>		Glas 5,50	
Havighorster Wildsalami - aus heimischem Wildschwein, Reh & Damwild bei Fleischerei Habermann in Preetz gefertigt - Stücke á 520 - 560 Gramm	ganze Wurst 4,10/100g im Anschnitt 5,10/100g		