



GILDEPARK

## „STREHLERS FEINE KOST“ | Weihnachten 2025

**Abholungstermine am DI, 23.12. 15:00-18:00 Uhr & HL.Aabend = MI 11:00-14:00 Uhr**

**Bestellungen bitte bis Freitag, 13.12.**

<b>Rahmsuppe von italienischen Esskastanien</b> - vegetarisch gekocht (Kastanien, Zwiebeln, etwas Knoblauch, Horster Butter & Sahne, Gemüsebrühe)	<b>1 Liter 21 €</b> - für 4-5 Personen	
<b>Klare Tomatenessenz</b> - die pure klare Kraftbrühe ohne Einlage (klassisch geklärt mit bestem Rindfleisch! - <u>nicht</u> vegetarisch/vegan!!)	<b>1 Liter 24 €</b> - für 4-5 Personen	
<b>Strander Rauchaal</b> - extra frisch für uns bei „Forelli“ in Strande von Karsten Deckner produziert ! jeweils immer ca 350/380 Gramm - in Vakuum gezogen. Nur stückweise, keine Teile! (auf Wunsch filetiere ich den Aal aber für Sie genussfertig!) - zu jedem Aal legen wir ein kleines Glas Meerrettich-Honig-Dip bei	<b>per 100 g 8,50 €</b>	
<b>Ebenfalls von „Forelli“: heiß geräuchertes Filet vom STÖR !!!</b> -Stücke á ca 250g mit Haut, ohne Gräten; ein ganz besonderer Genuss - auch hier legen wir ein kleines Glas Meerrettich-Honig-Dip bei	<b>per 100 g 7,50.-€</b>	
<b>Unser Klassiker seit Beginn der 90er Jahre - die traditionelle Hummerplatte!</b> -pro Person 1 frischer Norweger Hummer á ca 600/650 g Lebendgewicht, die Scheren angeknackt, das Schwanz-Fleisch ausgelöst, auf jungem Lauch angerichtet und reichhaltig garniert -mit den 3 bekannten Dips: Hummer-Mayo, Limettenbutter & Trüffelschmand -samt frischem Steinofen-Baguette	<b>98 €</b> 2/2 Hummer pro Person	
<b>Bimöhlener Weihnachtsente klein</b> - ca 2-2,2 kg - für 2-3 Personen <b>Bimöhlener Weihnachtsente groß</b> - ca 3 - 3,2 kg - für 4-5 Personen - die guten Vögel sind wie immer mit Apfel, Zwiebel & Beifuß gefüllt  <b>Bimöhlener Entenbrust „sous-vide“ vorgegart</b> - ca 200 g <i>! bei allen Entengerichten liegt jeweils natürlich reichlich gute Bratensauce &amp; Moosbeeren bei!</i>	<b>66,00 € /</b> <b>98,00 €</b>  <b>23,00 €</b>	
<b>Rotweinbraten vom Sashi-Beef</b> -die Schulter der super-gesunden Tiere ca 24 h langsam & zart in Rotwein & Zitronenthymian geschmort (im übrigen kein billiger Kochwein, sondern unser beliebter Hauswein „Tinto“ von Reibold! - servierfertig in saftigen Scheiben samt reichlich Bratensauce (glutenfrei!!)	<b>Portion 21,00 €</b>	
<b>DIE GRÜNE ZEILE - UNSERE VEGETARISCHE FESTTAGS-ALTERNATIVE !!!</b> Strudel von frischem Mangold & Backenscholzer Käse, herzhaft abgeschmeckt mit ein wenig Knoblauch und eingelegten Dörrtomaten, eingepackt in knusprig-saftigem Blätterteig u. auf Backpapier verpackt ... sozusagen „aufbackfertig“; in 15 Minuten zur tollen Hauptgang-Alternative	<b>Portion 16,50 €</b> <b>incl Paprika-Dip</b>	
<b>BEILAGEN</b>		
Unser seit vielen Jahren beliebter <b>Apfel-Holunder-Rotkohl</b>	<b>Portion 4,00 €</b>	
<b>Winterliches Ofengemüse - frisch vom Hof Görrisau</b> <b>-bunte Mischung aus Rosenkohl, Karotten, Pastinaken, Kürbis, Sellerie ...</b> - fix und fertig mit Honig & Traubenkernöl geschmort, mit Muskatblüte abgeschmeckt	<b>Portion 4,50 €</b>	
<b>Das Kartoffelgratin</b> <b>- nix dran ausser Kartoffelscheiben, frischer Horster Sahne &amp; Gewürzen - glutenfrei!</b> - kleiner Becher zu 500 g für 2-3 Personen   großer Becher zu 1000g für 4-5 Personen - „ <b>TRÜFFEL-UPGRADE!</b> “ - vollendet mit Original französischem Wintertrüffel - kleiner Becher zu 500 g für 2-3 Personen   großer Becher zu 1000g für 4-5 Personen	<b>10,00 €   18,00 €</b>  <b>25,00 €   48,00 €</b>	
<b>Unsere hausgemachten Serviettenknödel</b> - in Scheiben, abgeschmeckt mit brauner Butter, Salz & Muskat	<b>Portion 3 Scheiben</b> <b>4,00 €</b>	
<b>Unser Holsteiner Grünkohl</b>	<b>Portion ca 350g</b> <b>12,50</b>	
<b>die klassische Fleischbeilage fertig gegart dazu, vakuumiert:</b> - jeweils 1 Scheibe saftiger Kasseler-Rücken & zarte Schweinebacke plus 1 „Hansen“-Kochwurst - Änderungen auf Kasseler/Backe gratis, auf „Wurst“ jeweils plus € 2,00	<b>Kombi-Paket, Portion</b> <b>€ 9,50</b>	



## Der Kaufmannsladen Weihnachten 2025

### GLÄSER

	jeweils á 750 ml	
<b>Orientalisches Rahmsüppchen von roten Linsen</b> - nicht nur glutenfrei natürlich, sondern komplett VEGAN gekocht ! Leicht scharf mit Cumin & etwas Chili, mit Kokosmilch und hausgemachter Gemüsebrühe - diese vegane Suppe mögen mit Sicherheit auch „Freunde der Sahne“		<b>12,50</b>
<b>Unser deftiger Linseneintopf</b> - mit deutschen „Alblinsen“ hergestellt, natürlich mit Wurzelwerk, Rauchfleisch & Kochwurstscheiben - - glutenfrei !		<b>14,50</b>
<b>„Cassoulet“ der französische Klassiker, ganz auf unsere Art:</b> mit französischen „Flageolets“-Bohnenkernen & frischem Wurzelwerk gekocht, als Fleisch-Anteil Bimöhleener Entenfilet & Susländer Speck		<b>14,50</b>
Unsere <b>„Bolognese“ vom Holsteiner Rind</b> - mit Tomate, Rotwein & Wurzelgemüse geschmort - glutenfrei !		<b>16,50</b>
<b>Ragout vom Havighorster Damwild</b> - mit frischen roten Zwiebeln, Portwein & Pastinaken geschmort - glutenfrei !		<b>20,50</b>
<b>2 Rouladen von der Holsteiner Färs</b> - 2 x 160 g bestes Rindfleisch, klassisch mit Susländer Speck, Gurken, Zwiebeln gefüllt; zusammen mit der guten Bratensauce eingeweckt - - glutenfrei !		<b>21,50</b>

### & AUF VIELFACHEN WUNSCH JETZT NEU IM ANGEBOT!!:

FÜR IHRE FRISCHEN SALATE DAHEIM - <b>UNSER BASIS HAUSDRESSING !!</b> aus bestem Apelessig und allerlei Gewürzen komponiert bildet unser Hausdressing die Grundlage für vielerlei Salatsaucen. Kombinieren Sie unsere Dressing-Basis mit jedem Lieblingsöl Ihrer Wahl je nach geplanter Verwendung - auch zB mit Mayonnaise oder Sauerrahm für „Sylter Art“. Kurzanleitung legen wir bei. Die Flasche mit 0,5 Liter ergibt mehr als 2 Liter fertige Salatsauce. Lange Haltbarkeit im Kühlschrank	<b>Flasche 0,5 l</b>	<b>9,80 €</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------	---------------

**Bestellungen und Fragen unter 0431/14388 oder <[strehlers@gildepark.de](mailto:strehlers@gildepark.de)>**  
Alles **kalt** und sicher verpackt. Anleitung zur Endfertigung liegt bei Abholung dabei