



GILDEPARK

„STREHLERS FEINE KOST“ | Weihnachten 2025

Abholungstermine am DI, 23.12. 15:00-18:00 Uhr & HL.Abend = MI 11:00-14:00 Uhr**Bestellungen bitte bis Freitag, 13.12.**

Rahmsuppe von italienischen Esskastanien - vegetarisch gekocht (Kastanien, Zwiebeln, etwas Knoblauch, Horster Butter & Sahne, Gemüsebrühe)	1 Liter 21 € - für 4-5 Personen
Klare Tomatenessenz - die pure klare Kraftbrühe ohne Einlage (klassisch geklärt mit bestem Rindfleisch! - <u>nicht</u> vegetarisch/vegan!!)	1 Liter 24 € - für 4-5 Personen
Strander Rauchaal - 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	per 100 g 8,50 €
Ebenfalls von „Forelli“: heiß geräuchertes Filet vom STÖR !!! -Stücke á ca 250g mit Haut, ohne Gräten; ein ganz besonderer Genuss - auch hier legen wir ein kleines Glas Meerrettich-Honig-Dip bei	per 100 g 7,50.-€
Unser Klassiker seit Beginn der 90er Jahre - die traditionelle Hummerplatte! -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	98 € 2/2 Hummer pro Person
Bimöhlener Weihnachtsente klein - ca 2-2,2 kg - für 2-3 Personen Bimöhlener Weihnachtsente groß - ca 3 - 3,2 kg - für 4-5 Personen - die guten Vögel sind wie immer mit Apfel, Zwiebel & Beifuß gefüllt	66,00 € / 98,00 €
Bimöhlener Entenbrust „sous-vide“ vorgegart - ca 200 g <i>! bei allen Entengerichten liegt jeweils natürlich reichlich gute Bratensauce & Moosbeeren bei!</i>	23,00 €
Rotweinbraten vom Sashi-Beef -die Schulter der super-gesunden Tiere ca 24 h langsam & zart in Rotwein & Zitronenthymian ge- schmort (im übrigen kein billiger Kochwein, sondern unser beliebter Hauswein „Tinto“ von Reibold! - servierfertig in saftigen Scheiben samt reichlich Bratensauce (glutenfrei!!!)	Portion 21,00 €
DIE GRÜNE ZEILE - UNSERE VEGETARISCHE FESTTAGS-ALTERNATIVE !!! Strudel von frischem Mangold & Backensholzer Käse, herhaft 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	Portion 16,50 € incl Paprika-Dip
BEILAGEN	
Unser seit vielen Jahren beliebter Apfel-Holunder-Rotkohl	Portion 4,00 €
Winterliches Ofengemüse - frisch vom Hof Görrisau -bunte Mischung aus Rosenkohl, Karotten, Pastinaken, Kürbis, Sellerie ... - fix und fertig mit Honig & Traubenkernöl geschnitten, mit Muskatblüte abgeschmeckt	Portion 4,50 €
Das Kartoffelgratin - nix dran ausser Kartoffelscheiben, frischer Horster Sahne & Gewürzen - glutenfrei! - kleiner Becher zu 500 g für 2-3 Personen großer Becher zu 1000g für 4-5 Personen - „TRÜFFEL-UPGRADE!“ - vollendet mit Original französischem Wintertrüffel - kleiner Becher zu 500 g für 2-3 Personen großer Becher zu 1000g für 4-5 Personen	10,00 € 18,00 € 25,00 € 48,00 €
Unsere hausgemachten Serviettenknödel - in Scheiben, abgeschmeckt mit brauner Butter, Salz & Muskat	Portion 3 Scheiben 4,00 €
Unser Holsteiner Grünkohl	Portion ca 350g 12,50
die klassische Fleischbeilage fertig gegart dazu, vakuumiert: - jeweils 1 Scheibe saftiger Kasseler-Rücken & zarte Schweinebacke plus 1 „Hansen“-Kochwurst - Änderungen auf Kasseler/Backe gratis, auf „Wurst“ jeweils plus € 2,00	Kombi-Paket, Portion € 9,50



„Seite 2“

Der Kaufmannsladen Weihnachten 2025

GLÄSER

	jeweils á 750 ml	
Orientalisches Rahmsüppchen von roten Linsen - 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“		12,50
Unser deftiger Linseneintopf - mit deutschen „Alblinsen“ hergestellt, natürlich mit Wurzelwerk, Rauchfleisch & Kochwurstscheiben - - glutenfrei !		14,50
„Cassoulet“ der französische Klassiker, ganz auf unsere Art: mit französischen „Flageolets“-Bohnenkernen & frischem Wurzelwerk gekocht, als Fleisch-Anteil Bimöhler Entenfilet & Susländer Speck		14,50
Unsere „Bolognese“ vom Holsteiner Rind - mit Tomate, Rotwein & Wurzelgemüse geschmört - glutenfrei !		16,50
Ragout vom Havighorster Damwild - mit frischen roten Zwiebeln, Portwein & Pastinaken geschmört - glutenfrei !		20,50
2 Rouladen von der Holsteiner Färse - 2 x 160 g bestes Rindfleisch, klassisch mit Susländer Speck, Gurken, Zwiebeln gefüllt; zusammen mit der guten Bratensauce eingeweckt - - glutenfrei !		21,50

& AUF VIELFACHEN WUNSCH JETZT NEU IM ANGEBOT!!:

FÜR IHRE FRISCHEN SALATE DAHEIM - UNSER BASIS HAUSDRESSING !! aus bestem Apfelessig 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	Flasche 0,5 l	9,80 €
--	---------------	--------

Bestellungen und Fragen unter 0431/14388 oder <strehlers@gildepark.de>

Alles **kalt** und sicher verpackt. Anleitung zur Endfertigung liegt bei Abholung dabei