



## „STREHLERS FEINE KOST“ Weihnachten 2024

**Abholungstermine am MO, 23.12. 15:00-18:00 Uhr & HL.Aabend = DI 11:00-14:00 Uhr**  
**Bestellungen bitte bis Freitag, 13.12. | HUMMER-Bestellschluß ist DI, 10.12.!!**  
**Bestellungen und Fragen unter 0431/14388 oder <strehlers@gildepark.de>**  
*Alles **kalt** und sicher verpackt. Anleitung zur Endfertigung liegt bei Abholung dabei*

<b>„Zuppa di Castagne“ - Rahmsuppe von italienischen Esskastanien</b> - vegetarisch gekocht (Kastanien, Zwiebeln, etwas Knoblauch, Horster Butter & Sahne, Gemüsebrühe)	<b>1 Liter 19 €</b> - für 4-5 Personen	
<b>Klare Tomatenessenz</b> - die pure klare Kraftbrühe ohne Einlage <i>(geklärt mit bestem Rindfleisch! - <u>nicht</u> vegetarisch/vegan!!)</i>	<b>1 Liter 23 €</b> - für 4-5 Personen	
<b>Frischer Strander Räucheraal</b> - extra für uns bei „Forelli“ in Strande von Karsten Deckner produziert ! -immer stückweise komplett ca 350 Gramm - in Vakuum gezogen <i>(auf Wunsch filetiere ich den Aal genußfertig!)</i> - zu jedem Aal legen wir ein kleines Glas Meerrettich-Honig-Dip bei	<b>1 Stück 29 €</b>	
<b>Hausgemachte „Jule Postej“ von der Bimöhleener Gans</b> - im Glas gebacken nach Art der traditionellen Leberpastete unserer nördlichen Nachbarn ... <b>bei uns ohne Schwein!!</b> -dazu ein kleines Glas unserer Moosbeeren	<b>Glas 350 g 14 €</b>	
<b>Unser Klassiker seit Beginn der 90er Jahre - die traditionelle Hummerplatte!</b> -pro Person 1 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>92 €</b> 2/2 Hummer pro Person	
<b>Bimöhleener Weihnachtsente klein</b> - ca 2-2,2 kg - für 2-3 Personen <b>Bimöhleener Weihnachtsente groß</b> - ca 3 - 3,2 kg - für 4-5 Personen - die guten Vögel sind wie immer mit Apfel, Zwiebel & Beifuß gefüllt  <b>Bimöhleener Entenbrust „sous-vide“ vorgegart</b> - ca 200 g <i>! alle Entengerichte jeweils natürlich samt reichlich guter Bratensauce &amp; Moosbeeren !</i>	<b>64,00 € / 96,00 €</b>  <b>21,00 €</b>	
<b>Schaukelbraten vom Sashi-Beef</b> -die Schulter der gesunden Tiere ca 24 h langsam & zart mit Portwein & Zitronenthymian geschmort - servierfertig in saftigen Scheiben samt reichlich Bratensauce (glutenfrei!!)	<b>Portion 19,00 €</b>	
<b>BEILAGEN</b>		
<b>Unser Apfel-Holunder-Rotkohl</b>	<b>Portion 4,00 €</b>	
<b>„Holsteiner Ratatouille“ - buntes Ofengemüse vom Hof Görrisau</b> - fix und fertig mit Honig & Traubenkernöl geschmort, mit Muskatblüte abgeschmeckt	<b>Portion 4,50 €</b>	
<b>Das Kartoffelgratin</b> - <i>nix dran ausser Kartoffelscheiben, frischer Horster Sahne &amp; Gewürzen - glutenfrei!</i> - kleiner Becher zu 500 g für 2-3 Personen - großer Becher zu 1000g für 4-5 Personen	<b>10,00 € 18,00 €</b>	
<b>Unsere hausgemachten Serviettenknödel</b> - in Scheiben, abgeschmeckt mit brauner Butter, Salz & Muskat	<b>Portion 3 Scheiben 4,00 €</b>	
<b>Unser Holsteiner Grünkohl</b>	<b>Portion ca 350g 12,50</b>	
<b>die klassische Fleischbeilage fertig gegart dazu, vakuumiert:</b> - jeweils 1 Scheibe saftiger Kasseler-Rücken, zarte Schweinebacke & eine gute „Hansen“-Kochwurst - Änderungen auf Kasseler/Backe gratis, auf „Wurst“ jeweils plus € 2,00	<b>Kombi-Paket, Portion € 8,50</b>	