

Pfifferlingsplatte

Pfifferlinge natur gebraten, Pfifferlinge in Rahm mit Rumpsteak, Schweinemedailon, gebratenes Dorschfilet, Kräuterrührei und natürlich unsere leckeren goldgelben Bratkartoffeln. Ab 2 Pers. pro Pers. 23,50 € – aber nur auf Vorbestellung!

Burger-Buffer

Freitag, 1. Juni und 24. August von 18:00 bis 20:00 Uhr

Gestalten Sie Ihre eigenen Burger-Kompositionen mit Buns (Brötchen) Brioche- oder Foccatia, geben Sie Ihre Wunsch-Patties dazu: Holsteiner Rindfleisch-patty, Seelachsfilet, Schweinefiletschnitzel oder Gemüse-patties mit knackigen Salaten, Pommes frites, Süßkartoffelpommes, Kroketten und goldgelbe Bratkartoffeln dazu Holsteiner Käsescheiben, Bacon, hausgemachte Salsa, BBQ Soße usw.. Abgerundet wird das Ganze mit einer leckeren Dessertauswahl Zum sommerlichen Preis von 22,50 € – NUR auf Vorbestellung!

Sommergrillspieß

vom 29. Juni bis 26. August

Verschieden marinierte Steaks vom **Rumpsteak**, **Schweinefilet** und **Putenmedailon** auf dem Spieß mit Steaksoße, buntem Grillgemüse. Dazu wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen: goldgelbe Bratkar-

toffeln, Pommes frites oder gebackene Kartoffel mit Kräuterquark. Den knackigen farnefrohen Salatteller dazu, stellen Sie bitte nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammen.

Eine sehr ordentliche Portion Sommergrillspieß pro Pers. 22,90 €, fdH-Spieß 18,50 € (fdH = für den etwas kleineren Hunger)

Familienbuffet zur Einschulung

Mittwoch, 22. August geöffnet von 11:30 bis ca. 15:30 - Buffet. von ca. 12.00 bis ca. 14.30 Uhr

Erwachsenenbuffet mit Fisch, Schwein, Rind, Geflügel und reichhaltigen Beilagen usw.

Kinderbuffet mit kl. Schnitzeln, Würstchen, Nudeln mit Hacksoße und Tomatensoße, Pizzastücken, Pommes usw.

Großes Dessertbuffet mit Eis, Pudding, Cremes, Wackelpeter usw.

Für Erwachsene 23,50 €, Kinder 6 - 12 Jahre 1,20 € pro Lebensjahr, Kinder bis 5 Jahre 0,00 €

Auch dieses Jahr wieder, kommt unser **Kinderclown**

„Rolf Rodouros“ mit seiner Zaubershow für die jungen Gäste. Tischreservierung erforderlich – Achtung – Die Plätze werden langsam knapp!



Gewölbekeller

Feiern Sie Ihre Feste wie sie fallen!

Es gibt so viele Anlässe sich mit Familie, Freunden und Kollegen zu treffen. Nutzen Sie unser gastronomisches Know-how, damit Ihre Feier, Ihr Zusammensein unvergesslich wird. Sie wollen den besonderen Tag – Geburtstag, Konfirmation oder Kommunion, Schulabschluss, Verlobung, Polterabend oder Hochzeit – mit Ihrer Familie und Ihren Freunden fröhlich begehen und suchen einen verlässlichen Partner für die Organisation und Ausführung! Wir vom Restaurant Strehl kümmern uns gern um Ihre Wünsche und Bedürfnisse! Familienfeiern, Geschäftsabschlüsse, ein kulinarisches Dankeschön für hilfreiche Nachbarn und Freunde oder der würdevolle Abschied von lieben Menschen – das Restaurant Strehl in Ahrensburg bietet Ihnen den passenden Rahmen. Wir stehen Ihnen mit einem versierten, eingespielten und freundlichen Team stets zur Seite. Stellen Sie uns auf die Probe und lassen Sie sich von uns verwöhnen!



Lieben Sie es königlich?

Einmal Prinzessin im Schloss oder lieber Gutsherr im Marstall? Gerne richten wir für Sie das Catering im Gewölbekeller des Ahrensburger Schlosses aus oder liefern für Sie in die Reithalle des Ahrensburger Kulturzentrum Marstall. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier usw., wir sind ihr Partner für den guten Geschmack. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, wir nehmen fast jede Herausforderung an! Sprechen Sie uns an!

Vorschau - wir empfehlen:

Im September: Kohlrouladen und bayrische Schmankerl

Im Oktober: Wildspezialitäten vom Feinsten

Ab November: Gänse, Enten, Grünkohl

Im Dezember: Weihnachtsbuffet – Weihnachtsfeiern – Weihnachtstage – Silvester-Gala-Feier

Unser Tipp: Bitte reservieren Sie rechtzeitig! – Vorweihnachten, Festtage, Weihnachtsfeiern, Silvester usw. kommen immer ganz plötzlich. – Früher Vogel fängt den Wurm!



Öffnungszeiten:

Für Feiern und Veranstaltungen sind wir fast immer für Sie da!

Montags ab 17.00 Uhr Holsteiner Bratkartoffelküche oder vorbestellte Speisen (Küchenschluss 20.30)

Dienstag und Mittwoch geschlossen

Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17.00 Uhr (Küchenschluss 20.30)

Sonntag 11.30 bis 15.00 Uhr und ab 17.00 bis 21.00 (Küche von 12.00 bis 14.30 und von 17.00 bis 20.00)

Feiertage entnehmen Sie bitte unseren Aktionsflyern

Gerne ändern wir für Sie unsere Öffnungszeiten und Küchenzeiten, wenn es denn passt!

Nur in den Sommerferien 07.07. bis 19.08. haben wir zusätzlich montags Ruhetag!



SOMMERPROGRAMM 2018

RESTAURANT STREHL

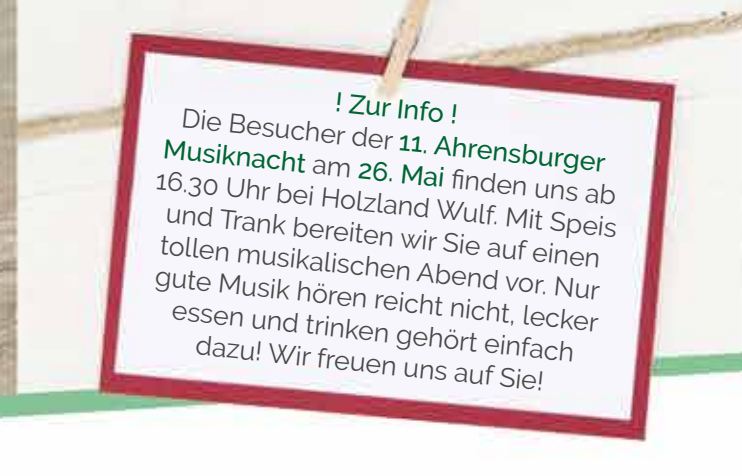
Haus für Festlichkeiten

Feste & Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg
Telefon: 04102 412 61 · Fax: 04102 43 217
www.restaurantstrehl.de



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



Frischer Stormarner Spargel

Bis Mitte Juni

Wir servieren Ihnen das königliche Gemüse in verschiedenen leckeren Zubereitungsarten. Selbstverständlich servieren wir, auch dieses Jahr wieder, die normale 500g (Rohgewicht vor dem schälen) Spargelportion, sowie die reduzierte Portion 330g (Rohgewicht vor dem schälen), für den etwas kleineren Appetit. Ob mit **Schinken, Schnitzel, Steak oder Fischfilet**, lassen Sie sich's zart schmecken! Bitte reservieren Sie vorher, damit immer reichlich frischer Spargel für Sie da ist, vielen Dank.

Zur Info:

Wir beziehen unseren Spargel, Holsteiner Katen-schinken, Rind und Schwein ausschließlich aus der Region. Genaue Information finden Sie auf unserer Speisekarte.

Unser Tipp:

Spargelplatte „Stormarn“ für 2 Pers. 1000g Spargel (Rohgewicht vor dem schälen) mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Holsteiner Katenschinken, kleinen Rumpsteaks und Schweinemedallions. Guten Appetit für nur 23,50 € pro Pers., zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte pro Pers. 25,50 €. ! Ab 2 Pers.!

Wir begrüßen die Maischolle

Am 1. Mai von 12.00 bis 14.30 Uhr

Das **Maischollenessen** wie unten beschrieben, für nur 17,50 €, Wir empfehlen Tischreservierung!

Maischollenessen

Vom 1. Mai bis 27. Juni

Zwei knusprig gebratene Maischollen zusammen ca. 550g (Rohgewicht) mit Beilagen Ihrer Wahl, goldgelbe Bratkartoffeln oder bunter Frühlingskartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln, dazu einen knackigen Salatteller zum freundlichen Frühlingpreis von 19,50 €. Montags, Donnerstags und Sonntags von 18.00 bis 20.00 nur 17,90 €. Wir empfehlen rechtzeitige Tisch- und Fischreservierung!

Musikalischer Vatertagsfrühschoppen

Donnerstag, 10. Mai Himmelfahrt,

11.30 bis ca. 17.00 Uhr, alle Jahre wieder ...

Musik, Stimmung und Freude vom Feinsten!

Eintritt Frei – für die ganze Familie – auf unserem Festplatz!

Wir präsentieren Ihnen leckere Grill- und Bratkartoffelgerichte, Würstchen, Radeberger Pilsner und Erdinger Hefeweizen vom Fass, Wein, alkoholfreie Getränke., Kaffee und Kuchen und vieles mehr an unseren Ständen zur Selbstbedienung.

Muttertag 13. Mai: Menü oder Buffet ist hier die Frage?

12.00 bis 20.00 Uhr durchgehend -

Lassen Sie sich mit unseren köstlichen **Drei-Gang-Muttertagmenüs** mit Frühlingsspezialitäten nach Karte ab 28,50 € verwöhnen.

12.00 bis 14.30 Uhr Genießen Sie unser **Frühlings-Muttertags Buffet** mit Suppen, Fisch, Geflügel, Schwein, Rind, Soßen, Spargel, bunte Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen und ähnliches, frische Salate und eine leckere Dessertauswahl für nur 29,90 € pro Pers. exklusive Getränke. Für alle Mütter servieren wir einen Begrüßungscocktail vom Haus! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!

Großes Sommer-Bratkartoffelbuffet „der Klassiker“

Pfingstmontag 21.05., Sonntag 12.08. jeweils von 12.00 bis 14.00 Uhr und am Freitag 20.07. von 18.00 bis 20.00 Uhr

Wir servieren: Spanferkelschinken und Putenbrust am Buffet geschnitten mit Soßen und bunter Gemüseauswahl - Hausgemachtes Sauerfleisch, kalte Braten, Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten, Holsteiner Matjes, eing. Bratheringe, verschiedene Salate und natürlich unsere goldgelben Bratkartoffeln. Leckere Dessertauswahl Pro Pers. 22,50 €! Nur auf Voranmeldung!

Wir feiern Pfingsten!

Sonntag, 20.Mai von 12.00 bis 14.30 Uhr und von 18.00 bis 20.00 Uhr

Lassen Sie sich mit unseren köstlichen **Drei-Gang-Pfingstmenüs** mit Frühlingsspezialitäten nach Karte ab 28,50 € verwöhnen.

12.00 bis 14.30 Uhr Genießen Sie unser **Frühlings-Pfingst- Buffet** mit Suppen, Fisch, Geflügel, Schwein, Rind, Soßen, Spargel, bunte Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen und ähnliches, frische Salate und eine leckere Dessertauswahl für nur 29,90 € pro Pers. exklusive Getränke. Für alle Mütter servieren wir einen Begrüßungscocktail vom Haus! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!

Montag 21. Mai von 12.00 bis 14.30 Uhr (Abends geschlossen)

Lassen Sie sich mit unseren köstlichen **Drei-Gang-Pfingstmenüs** mit Frühlingsspezialitäten nach Karte ab 28,50 € verwöhnen – oder Sie wählen von **12.00 bis 14.00 Uhr** unser **Großes Bratkartoffelbuffet** (Beschreibung siehe oben). Wir empfehlen dringend Tischreservierung!

Stormarn tischt auf

Auch dieses Jahr wieder sind wir bei dieser sehr beliebten und erfolgreichen DEHOGA-Veranstaltung dabei, und verwöhnen Sie mit unserem Stormi Gourmet, **von Mitte Juni bis Mitte September**, Guten Appetit!

Das Beste vom Rehbock

24. Mai bis 10. Juni

Rehrückenfiletmedaillon rosa gebraten und Rehkeule mit Erbeerrahmsoße, auf buntem Pilz-Spargel-Gemüseragout, dazu Kartoffelrösti, Frucht und Preiselbeeren pro Pers. für nur 23,90 € aber nur auf Vorbestellung, a la carte 25,90 €.

Pfifferlings Saison

Vom 29. Juni bis 26. August

präsentieren wir Ihnen den König der Pilze, den Pfifferling in verschiedenen leckeren Zubereitungsarten, wie zum Beispiel: Feine **Pfifferlings Cremesuppe** mit eigener Einlage, Sahnehaube und Kräutern 6,50 €, in Butter **gebratene Pfifferlinge mit Kräuterrührei**, und goldgelben Bratkartoffeln 17,50 € oder aber* **Pfifferlinge mit gebratenen Hirschkeulenstreifen** in Sahnesoße, Butterbroccoli und Kartoffelkroketten 21,50 €. Sie haben die Wahl! Wir wünschen guten Appetit!

Pfifferlingsbuffet

Sonntag, 1. Juli und 5. August um 12:00 Uhr

Der edle Pfifferling in verschiedenen Varianten zubereitet, als Süppchen, oder angereichert mit Spezialitäten von Fisch, Fleisch und Wild, dazu leckere Kartoffel- und ähnliche Beilagen, Salatauswahl, Dessert: Sommerliches Dessertauswahl – eisig – cremig – fruchtig (Praktisch gesehen wie ein vier-Gang-Menü: Vorspeise, Suppen, Hauptgang, Dessert) Pro Pers. 28,50 €. Aber nur auf Vorbestellung!