

OSTERPROGRAMM 2019

Gründonnerstag 17.00 bis 20.30 Uhr, Karfreitag 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr

An Gründonnerstag und Karfreitag seit vielen Jahren eine gute Tradition in unserem Haus: Frische gebratene Heringe oder Dorschfilet in Senfsoße so viel Sie mögen! Wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen: Kartoffelpüree, goldgelbe Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter und einen knackigen Salatteller Ihrer Wahl vom Salatbuffet! Nur auf Voranmeldung!
Heringe 16,50 €/Dorschfilet 20,90 €

Osterbuffet

am 21. April Ostersonntag von 12.00 bis 14.00

Genießen Sie österliche Spezialitäten vom Buffet: Wir präsentieren Ihnen Suppen, Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind, Soßen, Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen und ähnliches, frische Salate und eine leckere Dessertauswahl. Pro Person 29,90 € (exklusive Getränke, Kinder werden gesondert abgerechnet – nur auf Voranmeldung!).

Ostermenü

Sonntag 21. April 12.00 bis 14.30 und von 17.00 bis 20.00 Uhr, Montag 22. April von 12.00 bis 14.30 Uhr

Für alle Freunde festlicher Menüs. Wir haben festliche Drei-Gang-Ostermenüs nach Karte ab ca. 29,50 € pro Person für Sie zusammengestellt. Kindermenüs halten wir selbstverständliche auch bereit. Wir empfehlen Tischreservierung.

Großes Bratkartoffelbuffet „der Klassiker“

am Ostermontag 22. April von 12.00 bis 14.00 Uhr

Frischer Stormarner Spargel

ab Mitte April 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 Katenschinken, Rind und Schwein ausschließlich aus der Region. Genaue Information auf unserer Speisekarte.

Unser Tipp:

Spargelplatte „Stormarn“

für 2 Personen 1000g Spargel (Rohgewicht vor dem schälen) mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Holsteiner Katenschinken, kleinen Rumpsteaks und Schweinefiletschnitzel. Guten Appetit für nur 23,90 € pro Person, zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte pro Pers. 25,90 €. Ab 2 Personen!

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 Mai: Stormarner Spargel – Maischollen – Jagd auf den Rehbock – musikalischer Vatertagsfrühschoppen am 30. Mai!

Im Juni: Stormarner Spargel – Matjes – Pfingstspezialitäten

Ab 28. Juni Pfifferlingsgerichte, Sommergrillspeiß und vieles mehr!

Achtung am 14. August von ca. 12.00 bis ca. 14.30 Uhr unser beliebtes Familienbuffet (mit Zauberer) zur Einschulung – wir empfehlen rechtzeitige Reservierung! (die Veranstaltung ist schon sehr gut gebucht)



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 Uhr)

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 Uhr (Küche von 12.00 bis 14.30 und von 17.00 bis 20.00 Uhr)

Feiertage entnehmen Sie bitte unseren Aktionsflyern.

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



STARTPROGRAMM 2019

RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste & Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg
Tel.: 04102 412 61 · Mail: info@restaurantstrehl.de
www.restaurantstrehl.de



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



„Wilde Wochen“

Bis 31. März

Wild genießen, von unseren Jägern erlegt – für Sie fachmännisch zubereitet auf den Tisch.

Wir servieren Ihnen in diesen Wochen das Beste aus heimischen Wäldern. Wählen Sie aus einer großen Auswahl verschiedenster Wildgerichte à la carte.

Unsere wilden Tipps:

Rehrücken

ab 2 Pers. – Nur auf Vorbestellung, mit einer Preiselbeercognacsahnesoße, Edelpilzen, feinen Bohnen, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht. Pro Pers. für nur 30,90 €.

Auch in diesem Jahr servieren wir Ihnen gerne unsere Klassiker:

„Hubertusplatte“

Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preiselbeerrahmsauce, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 25,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 27,50 €.

„Försterplatte“

mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsauce, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht. Für nur 22,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 24,90 €.

Neu im Programm:

Wildburger – Schnitzel vom Hirsch – Wildbratwürstchen

Grünkohl nach original Holsteiner Art

Nur noch bis zum 3. März!

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker à la carte für 18,90 €. Für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 17,50 €!

Noch einmal herzlich genießen zum Abschluss der Grünkohlzeit:

Grünkohltag

Sonntag 3. März von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 20.00 Uhr

Nur an diesem Tag: Grünkohl satt für 17,50 €! Wir empfehlen: Bitte reservieren Sie vorher!

Himmel und Erde

Donnerstag 8. bis Sonntag 17. Februar

Lockerer Kartoffelpüree mit glacierten Apfelspalten, geschmorten Zwiebelstreifen und gebratener Blutwurst – ein leckeres Dessertgläschen rundet das Ganze ab. Für nur 15,90 € - wir empfehlen Tischreservierung!

Valentinstag Nachlese!!!

am Freitag, den 15. Februar ab 17.30 Uhr

Bei Kerzenschein genießen Sie unser Valentins-Menü: Vorspeisenplatte mit großer Fisch- und Anti Pasti Auswahl, Brotkorb – gemischte Fleischplatte mit Hirschkalbskeule, Flugentenbrust und Rumpsteak. Dazu servieren wir Ihnen Soßen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht – Dessertbuffet, eisig, cremig, fruchtig und heiß. Egal ob frisch verliebt oder schon seit 50 Jahren – wir bieten unser leckeres 3-Gang-Menü inkl. Begrüßungscocktail für nur 75,00 € für 2 Personen!

Karpfen blau

Nur von Freitag 22. bis Sonntag 24. Februar

Karpfen blau 2 x gereicht, serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln, frisch geriebenem Meerrettich und Sahne. Aber nur auf Vorbestellung für 23,50 € pro Person!

Großes Eisbein oder Grillhaxe

Freitag 22. Februar bis Sonntag 03. März

Wir servieren Ihnen zum Eisbein, Sauerkraut, Erbsenpüree, Speckstippe und Petersilienkartoffeln. Immer wieder ein tolles Erlebnis! Über 1200 g (Rohgewicht) Eisbein auf dem Teller eine echte Herausforderung. Da wird einem doch warm ums Herz. Nur an diesen Tagen servieren wir Ihnen Eisbein und das zum kühlen Winterpreis von 16,90 €. Übrigens, wer sein Eisbein lieber als Grillhaxe möchte – kein Problem! Aber Achtung – nur auf Voranmeldung!!!

Großes Bratkartoffelbuffet „der Klassiker“

Sonntag 24. Februar, 24. März und Ostermontag 22. April jeweils von 12.00 bis 14.00 Uhr

Wir servieren: Hausgemachtes Sauerfleisch, kalte Braten, Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten, Matjesfilets, eingelegte Bratheringfilets und saftiger Kräuternackenbraten heiß und frisch aufgeschnitten mit Braten- und Pfeffersahnesoße, bunter Gemüseauswahl, verschiedene Salate und natürlich unsere goldgelben Bratkartoffeln. Zum Abschluß eine leckere Dessertauswahl – pro Pers. 23,50 €! Nur auf Voranmeldung!

Stint – Saison

ab Freitag, den 1. bis Sonntag, 24. März

Wir bieten Ihnen „Stint satt“ – knusprig gebraten, frisch aus der Pfanne, mit Beilagen Ihrer Wahl, für 20,90 €. Sonntagabends, montags und donnerstags ab 17.00 Uhr für nur 18,90 €! Wir empfehlen Tischreservierung!!!

Labskaus nach Art des Kapitäns

Donnerstag den 7. bis Sonntag 17. März

Das Seemannsgericht Nr. 1, gekocht mit gepökelter Ochsenbrust, Kartoffeln, Rote Beete und Gewürzen, dazu Spiegeleier, Bismarckheringfilets, Rote Beete und Gewürzgurke. Greifen Sie herzhaft zu, für nur 17,90 € - nur auf Voranmeldung!

Nordsee-Fischwochen

Freitag 29. März bis Sonntag 14. April

Genießen Sie leckeren Fisch und Meer aus der Nordsee in abwechslungsreichen Varianten zubereitet. Lassen Sie sich mit Führer Krabbensuppe oder bunter Sylter Fischsuppe vorweg verwöhnen. Können wir Ihnen mit Rotbarschfilet in Eihülle, Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit bunten Wurzelgemüsen oder Filet vom schwarzen Heilbutt unter Lauch-Champignon-Käsehülle eine Freude bereiten? Oder doch lieber eine Kombination aus Rotbarsch- und Kabeljaufilet mit bunten Gemüsen, Senfsoße und goldgelben Bratkartoffeln?

Vernaschen Sie unseren Fisch-Tipp:

Fischplatte Neptun (29.03. - 14.04.)

Gebratene Filets von Kabeljau, Schwarzen Heilbutt und Rotbarsch auf bunten Wurzelgemüse, mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und einen knackigen Salatteller für nur 20,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 22,90 €.

Kalbsspezialitäten

Freitag 29. März bis Sonntag 14. April

Kalbsleber Berliner Art

mit blonden Zwiebeln, Kartoffelpüree, Bratensoße und Apfelmus für nur 18,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 20,50 €.

Wiener Schnitzel

goldgelb gebacken mit Preiselbeeren und Erdapfel-Gurkensalat für nur 18,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 20,50 €.

Wiener Schnitzel goldgelb gebacken mit Preiselbeeren, herzhaften Bratkartoffeln und einen knackigen Salatteller für nur 20,50 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 22,50 €.