

Pfifferlings Saison

Vom 4. Juli bis 25. August

präsentieren wir Ihnen den König der Pilze, den Pfifferling in verschiedenen leckeren Zubereitungsarten, wir wünschen guten Appetit. Ein Auszug aus unserer Pfifferlingskarte:

Feine Pfifferlings Cremesuppe mit eigener Einlage, Sahnehaube und Kräutern 6,90 €.

In Butter gebratene **Pfifferlinge mit Kräuterröhrei** und goldgelben Bratkartoffeln 18,50 €.

Pfifferlinge mit gebratenen Hirschkeulenstreifen
In Sahnesoße, Butterbroccoli und Kartoffelkroketten 22,50 €.

Pfifferlingsbuffet

Sonntag 7. Juli und 4. August um 12:00 Uhr

Der edle Pfifferling in interessanten 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. 29,50 € aber nur auf Vorbestellung!

Pfifferlingsplatte

Pfifferlinge natur gebraten, Pfifferlinge in Rahm mit **Rumpsteak**, **Schweinemedallion**, **gebratenes Dorschfilet**, **Kräuterröhrei** und natürlich unsere leckeren **goldgelben Bratkartoffeln**. Ab 2 Pers. pro Pers. 24,90 € – aber nur auf Vorbestellung, ala carte 26,90 €.

“Sommergrillspieß

vom 27. Juni bis 26. August

verschieden **marinierte Steaks vom Rumpsteak**, **Schweinefilet** und **Putenmedallion** auf dem Spieß mit Steaksoße, buntem Grillgemüse. Dazu wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen: goldgelbe Bratkartoffeln, 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. 24,50 €, fdH Spieß 19,50 € (fdH = für den etwas kleineren Hunger).

Burger-Buffer

Freitag 14. Juni, 5. Juli und 23. August
jeweils 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 Rindfleischpatty, Seelachsfilet, Schweinefiletschnitzel

oder Gemüsepaties 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 22,90 € - NUR auf Vorbestellung!

AUSGEBUCHT!

Familienbuffet zur Einschulung

Mittwoch 14. August geöffnet
von 11.30 bis ca. 15.30
Buffet. von ca. 12.00 bis ca. 14.30

Erwachsenenbuffet mit Fisch, Schwein, Rind, Geflügel und reichhaltigen Beilagen und vieles mehr. **Kinderbuffet** mit kl. Schnitzeln, Würstchen, Nudeln mit Hacksoße und Tomatensoße, Pizzastücken, Pommes und vieles mehr. **Großes Dessertbuffet** mit Eis, Pudding, Cremes, Wackelpeter usw. Für Erwachsene 24,50 €, 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.



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 01.07. bis 10.08. haben wir zusätzlich montags Ruhetag!



SOMMERPROGRAMM 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



Frischer Stormarner Spargel bis Anfang 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 Informationen finden Sie 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 Pers, zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte pro Pers. 25,90 €! Ab 2 Personen!

Wir begrüßen die Maischolle

Am 1. Mai von 12.00 bis 14.30 Uhr

Das Maischollenessen, wie unten beschrieben, für nur 17,90 €, Guten Appetit! Wir empfehlen Tischreservierung!



Maischollenessen

vom 1. Mai bis 23. 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 19,90 €. Montags, Donnerstags und Sonntags von 18.00 bis 20.00 Uhr nur 18,50 €. Liebhaber dieser Plattfische gehen „Meilenweit“ für diesen Genuss, zu Ihrem Restaurant Strehl sind es nur ein paar Schritte! Wir empfehlen rechtzeitige Tisch- und Fischreservierung!

Musikalischer Vatertagsfrühschoppen

Donnerstag 30. 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 vom Fass, Wein, alkoholfreie Getränke u.v.m., Kaffee und Kuchen u.v.m. an unseren Ständen zur Selbstbedienung. Für die richtige Stimmung sorgt Profi DJ Stephan Buchhorn.

Menü oder Buffet ist hier die Frage?

12. Mai von 12.00 bis 14.30
und 17.00 bis 20.00 Uhr



Lassen Sie sich mit unseren köstlichen Drei-Gang-Muttertagmenüs mit Frühlingsspezialitäten nach Karte ab 27,50 € verwöhnen. Kindermenüs halten wir selbstverständlich auch bereit.

12.00 bis 14.00 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 31,00 € pro Pers. exkl. Getränke. **Für alle Mütter servieren wir einen Begrüßungscocktail vom Haus!**

Wir empfehlen dringend Tischreservierung!

Pfingstmenü

Sonntag 9. Juni von 12.00 bis 14.30 und von 18.00 bis 20.00 Uhr
Montag 10. Juni von 12.00 Uhr bis 14.30

Für alle Freunde festlicher Menüs. Wir haben für Sie köstliche Drei-Gang-Pfingstmenüs mit Frühlingsspezialitäten nach Karte ab 27,50 € pro Pers. zusammengestellt



Pfingstbuffet

Sonntag 9. Juni 12.00 bis 14.30

Genießen Sie unser Frühling-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. exkl. Getränke. Für alle Mütter servieren wir einen Begrüßungscocktail vom Haus! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!

Großes Bratkartoffelbuffet „der Klassiker“

Pfingstmontag 10. Juni, Sonntag 14. Juli
und 11. August jeweils von 12.00 bis 14.00 Uhr

Wir servieren:

Honig-Burgunderschinken am Buffet geschnitten mit Soßen und bunter Gemüseauswahl – **Hausgemachtes Sauerfleisch, kalte Braten, Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten, Holsteiner Matjes, eingelegte Bratheringe, verschiedene Salate und natürlich unsere goldgelben Bratkartoffeln. Leckere Dessertauswahl.** Pro Person 23,50 €!
Nur auf Voranmeldung!

13. Ahrensburger Musiknacht am 25. Mai

Die Besucher finden uns ab 16.30 bei Holzland Wulf

Mit Speis und Trank bereiten wir Sie auf einen tollen musikalischen Abend vor. Nur gute Musik hören reicht nicht, lecker essen und trinken gehört einfach dazu – wir freuen uns auf Sie!

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

16. bis 26. Mai

Rehrückenfiletmedaillon rosa gebraten und Rehkeule mit Erdbeerrahmsoße, auf buntem Pilz-Spargel-Gemüseragout, dazu Kartoffelrösti, Frucht und Preiselbeeren pro Pers. für nur 27,90 €, aber nur auf Vorbestellung, a la carte 29,90 €.

Pellkartoffel „Annabell“

Samstag 31. Mai bis Sonntag 23. Juni
Neue Kartoffel Annabell Ernte 2019 aus Stenwarde

Wir servieren Ihnen die leckere Annabell als Pellkartoffel gekocht mit unserem lockerem cremigem Kräuterquark, dazu Holsteiner Matjesfilets, Grillspezialitäten und weiteren Leckereien – da basteln wir noch dran! Freuen Sie sich drauf! Unsere Pellkartoffelkarte „Annabell“ können sie kurz vorher im Internet auf www.restaurantstrehl.de einsehen – wir wünschen einen guten Appetit!

Spezialitäten vom Susländer Schwein

Freitag 31. Mai bis Sonntag 23. Juni

Gemischtes heimisches gestovtes Sommergemüse (z. B. Möhre, Kohlrabi, Blumenkohl o. ä.) mit Stenwarder Annabell Kartoffeln und dazu entweder:

Susländer Kotelett 350g klassisch gebraten 19,50 €, vorbestellt für nur 18,00 €

oder **Susländer Schusterkarbonade** knusprig gegrillt 16,90 €, vorbestellt für nur 15,40 €!