

Neben unseren saisonalen Spezialitäten auf Vorbestellung halten wir eine Auswahl feiner Hauptgerichte für Sie bereit:

Grillplatte Stormarn

Schweinefilet, Rumpsteak und Putenmedaillon mit Sauce Bearnaise, Bratensoße, Pilzen, bunter Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und goldgelbe Bratkartoffeln 35,50 €

Tunneltalplatte

Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln, Früchte und Preiselbeeren 39,90 €

Schloßherrnplatte

Hirschkalbskeule, Flugentenbrust und Schweinemedallion, mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße, Früchte und Preiselbeeren 38,90 €.

Ihre Traum-„Weihnachtsplatte“

Gerne stellen wir Ihre „Lieblingsplatte“ nach Ihren Wünschen zusammen, sprechen Sie uns einfach an! Aus allen Platten lässt sich auch ein leckeres Menü zaubern, mit Vorspeise und oder Suppe vorweg und einem leckeren Dessert hinterher.

Advents-Buffer

An folgenden Tagen in den Adventswochen
Sonntags 30.11., 07.12., 14.12. und 21.12.
von 12:00 bis 14:00 Uhr,
Donnerstags 04., 11., und 18.12. von 18:00 bis 20:00 Uhr.
In stimmungsvoll weihnachtlich dekorierten Räumen präsentieren wir Ihnen:

Zwei leckere Süppchen, mal sehen was in unseren Töpfen steckt
* * *
Gebratene Edelfischfilets mit leckeren Soßen
* * *
Steakhüfte nach Roastbeef Art gebraten warm, Schweinefilet und Flugentenbrust
* * *
Wildspezialitäten: Wildgulasch und Hirschgeschnetzeltes
* * *
Vegetarisch, Vegan
* * *

Dazu servieren wir die passenden Soßen, verschiedenste Gemüse- und Kartoffelbeilagen, sowie ein knackiges farbenfrohes Salatbuffet, Tomate Mozzarella, Brotkorb
* * *

Als Finale ein eisiges, fruchtiges, cremiges und heißes Dessertbuffet

(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)

Pro Pers. zum günstigen Vorweihnachtspreis von nur 39,50 €

Für den 24. Dezember empfehlen wir Ihnen als Weihnachtsgeschenk ein **Geschenkgutschein** von Ihrem Restaurant Strehl. Vielleicht für ein leckeres Verwöhnmenü, oder ein **Veranstaltungs-Dinner?**

Gutschein für Dich!



Vom 2. November bis 31. Dezember bieten wir keine ala carte Küche.

Buchen Sie für Ihre Gruppe, Familie und oder den anderen netten Anlass, ein einheitlich vorbestelltes Menü, Buffet oder einfach nur den Hauptgang.

Selbstverständlich bieten wir nach Absprache auch Angebote für Vegetarier und Veganer. Ebenso bereiten wir auch extra Speisen für Allergiker und Gästen mit Unverträglichkeiten zu.

Seien Sie an den Festtagen unser Gast in Ihrem Restaurant Strehl

Bestellen Sie Ihr gemeinsames Wunschmenü für Ihre Familie vor, wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl und Zusammenstellung der leckeren Speisen, oder wählen Sie unser Festtagsbuffet

Festtagsbuffet

Wir freuen uns Sie am 25.12. von 11:30 bis 14:00, von 14:30 bis 17:00 und von 18:00 bis 20:30; und am 26.12. von 11:30 bis 14:00 und von 14:30 bis 17:00 mit unserem Festtagsbuffet verwöhnen zu dürfen.

Salatauswahl, Tomate Mozzarella, marinierte Anti Pasti Gemüse
* * *

Zwei leckere Süppchen mal sehen was die Natur und Saison so her gibt
* * *

Spezialitäten von Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind, Soßen, Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen, Vegetarisches und Vegan
* * *

Ein leckeres Dessertbuffet eisig – cremig – fruchtig und heiß macht das weihnachtliche Vergnügen perfekt

Pro Pers. 55,00 € exklusive Getränke, Kinder werden gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Reservierung

Silvester-Gala-Abend 2025

„Gut gestärkt verabschieden wir das alte Jahr“

Einlass ab 17.00 Uhr
Ein schöner Abend in festlicher Atmosphäre

17.00 spritzige und frische Empfangsgetränke
* * *

18:00 Uhr Kalt- und warmes Gala Festbuffet:
* * *

Große Anti Pasti Auswahl: gefüllte Gemüse, marinierte Gemüse, Tomate Mozzarella, Melone mit Wildschinken; Räucherfischspezialitäten, Garnelen Variationen, Edelfischsalate, Vitello Tonato vom Hirsch, leckeres aus der Käsestraße Schleswig-Holstein, knackige Salate, gemischter Brotkorb
* * *

Herzhafte Suppen
* * *

Gedünstete und oder gebratene Edelfischfilets mit leckeren Soßen, Riesengarnelen aus der Pfanne, Rinderfilet, rosa gebraten; Schweinefilet, Flugentenbrust, Spezialitäten vom Hirsch-, Reh und Wildschwein nach Förster Art mit vielen Beilagen
* * *

Kaltes, heißes und fruchtiges Dessertbuffet
(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)

Silvester – Gala- Festbuffet inkl. Empfangscocktail pro Pers. 75,00 €

Karten für den Silvester Gala-Abend nur im Vorverkauf

Weitere Getränke (außer dem Empfangscocktail) gehen auf eigene Rechnung.
Die Veranstaltung endet um 21:30 Uhr

Wir bedanken uns für die vielen Buchungen für 2026, das wird wohl wieder ein sehr gutes Hochzeits-, Geburtstags- und Veranstaltungsjahr. Wir freuen uns auf Sie! Ab Freitag den 09. Januar sind wir gerne wieder für Sie da.

Vorschau

11. Januar Jazzfrühstück mit Jazzbreeze Große Band 11:00 bis ca. 14:00 Karten nur im Vorverkauf!
Ein Super-Start in das Neue Jahr – gönnen sie sich das Vergnügen: 11:00 bis 12:00 reichhaltiges Frühstücksbuffet, 12:00 bis 14:00 Jazz-Konzert.
Frühstücksbuffet und Konzert für nur 44,00 € pro Pers.. Wir empfehlen rechtzeitige Reservierung, in den letzten Jahren war diese Veranstaltung immer sehr gut gebucht. Gut gestärkt und mit klasse Stimmung starten wir in das neue Jahr!

Öffnungszeiten

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

Montag bis Mittwoch
geöffnet für den besonderen Anlass

Donnerstag bis Samstag
ab 17:00 Uhr Küchenschluss 20:00 Uhr

Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr und ab 17:00 Uhr; Küche von 12:00 bis 14:30 und von 17:00 bis 19:00 Uhr
Über die Feiertage und dem Jahreswechsel haben wir geänderte Öffnungszeiten:

Am 27. Dezember geschlossen, vom 28. bis 30. Dezember freuen wir uns auf Ihre Feier/Veranstaltung, kein ala carte Betrieb und vom 1. Januar bis einschl. 8. Januar bleibt unser Restaurant geschlossen.

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

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

HERBST- UND WEIHNACHTSPROGRAMM 2025



RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

DEHOGA SCHLESWIG-HOLSTEIN Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



OKTOBERFEST



DAS KRIMINAL DINNER

IN IHREM RESTAURANT STREHL

SA. 22.11.25



Prêt-à-morter - Der letzte Schrei

Silvie Breton träumt von einer Karriere als Modedesignerin. Tatsächlich gelingt es ihr, die sehr begehrte Praktikumsstelle an der Seite der Modeikone Charlotte Sander zu ergattern. Doch nach Glamour klingt, entpuppt sich als Albtraum. Kurz vor der Modenschau der neuen Frühlingssammlung ereignet sich ein tragischer Vorfall. Was ist passiert?

FR. 13.02.26



Der Polterabendkiller

Eine ausgelassene Verlobungsfeier wird zum Tatort. Ein wichtiger Partygast wurde ermordet und nun liegt es an Hobby-Jäger Hans-Peter und Kriminalkommissar Schimpanski den Fall zu lösen. Humor & Witz werden hier großgeschrieben, doch schaffen es die Ermittler, den kuriosen Fall tatsächlich aufzuklären?

FR. 27.03.26



Der letzte Joint der Marie Juana - Ein Hippie Krimi

Wir schreiben das Jahr 1999 - das neue Jahrtausend steht vor der Tür. Die Althippies Sabine und Micha verweilen noch in der Flowerpower-Ära. Ein Mord, der die friedliche Atmosphäre erschüttert, braucht Ihre Hilfe! Bringen Sie Schall und Rauch zwischen Mantras und Makrelen, um die Wahrheit ans Licht zu bringen.

Zwischen den Akten wird Ihnen ein köstliches Gänge-Menü serviert.
MO - SA: 18:30 Uhr Einlass | 19:00 Uhr Beginn

**TICKETS NUR BUCHBAR ÜBER
WWW.DAS-KRIMINAL-DINNER.DE**



Oktoberfest-Schmankerl

Bis Freitag 17. Oktober

Leckere Oktoberfest Schmankerl erwarten Sie! Dazu original Oktoberfestbier vom Fass und Büble Hefeweizen aus der Bügelflasche. Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung. Es lohnt sich! Vorbestellte ½ Grillhaxe 19,90 € a la carte 22,90 € Vorbestellte Schäufole 24,50 €, ala carte 26,90 € Vorbestellte Riesenhaxe 27,50 € * für Gesellschaften ab 10 Pers. 25,90 €* Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Klöße.

Oktoberfestschmankerlplatte

Genießen Sie diese Spezialitäten üppig auf dem Tisch serviert:

Herzhafter Aufschnitt, Wurstsalat, Radieschen, Rettich, Obazda und Laugengebäck; Grillhaxenfleisch, Rostbratwürstchen, Weißwürste, Leberkäse, herzhaftes Bratensoße, Kartoffelklöße, Weißkraut, zweierlei Senf. Dessert: kleines Gläschen Schokoladenmousse mit Vanillesoße. Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers. zum freundlichen Oktoberfest-Schmankerlpreis von nur 33,90 € (praktisch ein Drei-Gang-Menü) – nur auf Voranmeldung! Lassen Sie es sich gut gehen!

Bayrisches Schmankerl-Buffer

Samstag 20.09. | 18:00 Uhr und
Sonntag 21.09. | 12:00 Uhr

Unsere warmen und kalten Spezialitäten aus

unserem bayrischen Schmankerl Programm, Geflügel, Vegetarisch, Vegan und mehr, Leckere Dessertauswahl, Pro Pers. 33,90 €. Nur auf Voranmeldung!

Grill-Haxen Tage

Freitag 3. und Sonntag 5. Oktober
von 12:00 bis 14:00 Uhr,

Samstag 4. Oktober von 17:00 bis 18:30 Uhr

Nur an diesem Tagen servieren wir Ihnen die Riesen-grillhaxe mit Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffelklößen und Senf für nur 25,90 € – Nur auf Vorbestellung!

Tischbuffet

Der Besondere Tag/Abend für Freunde, Familie, Teams und Verliebte ab 4 Pers..

Entdecken Sie unsere vielfältigen Tischbuffets, liebevoll zusammengestellt aus: Vorspeisenvariationen – Hauptgang Spezialitäten von Fisch, Fleisch und Vegan – Verführerische Dessertauswahl eisig, cremig und fruchtig. Nur auf Vorbestellung – pro Pers. 65,00 €.

Wildwochen – absolut Wild!

Ab Freitag 5. September

Endlich wieder **Wild** genießen. Seien Sie richtig **wild** auf **Wild**! Wir servieren Ihnen in diesen Wochen edles Wildbret aus unseren heimischen Wäldern. Wählen Sie aus einer interessanten Auswahl verschiedenster **Wildgerichte** und **Wildplatten** a la carte. Guten Appetit – Wir empfehlen Tischreservierung!

Unsere wilden Tipps:

„Hubertusplatte“ Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preiselbeerrahmsoße, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 35,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 37,90 €.

„Försterplatte“ mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 29,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, a la carte 32,90 €.

Gänse und Enten Festival

ab Donnerstag 30. Oktober
Unser beliebtes selbst gemachtes Gänsegeschmalz bieten wir auch zum Außer Haus Verkauf an – solange der Vorrat reicht!

„Gans für Vier“

Wir servieren Ihnen ganze Gänse, allerdings nur auf Vorbestellung!! "frisch gebraten – schmeckt besser" sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr zum Sonderpreis von 207,00 €. An allen anderen Tagen für 212,00 €. Eine Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

Martinsgansplatte ab 2 Pers.

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 47,90 €; sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 für nur 45,90 €. Nur auf Vorbestellung!

½ Flugente knusprig gebraten dazu servieren wir Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 35,90 €. Donnerstags und sonntags von 17:00 bis 18:30, für 33,90 €

Die Sonderpreise für Sonntagabend, und Donnerstag gelten nicht an Feiertagen!

Grünkohlernte

ab Donnerstag 30. Oktober

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 27,90 € * für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 25,90 € *

Grünkohltag

nur Sonntag 02.11., 16.11., und 23.11. von 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30
Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 25,90 € !
Wir empfehlen dringend Tischreservierung!!!

Die Hambötler Speeldeel präsentiert Ihnen das Stück: „De Geist ut de Lamp“

8. und 9. November

Nach dem großen Erfolgen in den ganzen letzten Jahren präsentieren wir Ihnen auch 2025 wieder unsere Theaterstage in Ihrem Restaurant Strehl.

Wir laden ein zu einem Warm- und kalten Buffet mit Holsteiner Spezialitäten und leckeren Desserts. Samstag, 08.11.25 ab 17:30 Einlass, 18:00 Uhr warm- kaltes Buffet, ca. 19:30 Theater. Sonntag, 09.11.25 ab 12:30 Einlass, 13:00 Uhr warm- kaltes Buffet ca. 14:30 Theater. Karten nur im Vorverkauf! Beide Theaterstage sind immer schnell ausgebucht, sichern Sie sich rechtzeitig die begehrten Karten. Theater und Buffet für nur 49,00 € pro Pers. exklusive Getränke.

★ **Unser Weihnachts- Wildverkauf findet wie jedes Jahr am 23.12. von 12.00 bis 14.00 statt. Achtung letzter Bestelltermin ist der 11. Dezember!** ★
Bestellzettel bei uns im Restaurant.

An allen Aktionstagen im wie Schmankerl Buffet, Wildtage, Grünkohltag, Gänsefestival usw. bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen Spezialitäten auf Vorbestellung serviert!!! Wir empfehlen dringend, bitte reservieren Sie vorher, Danke