

Advents-Buffer

An folgenden Tagen in den Adventswochen
4. Dezember, 14. und 15. Dezember jeweils
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

Gedünstete und oder gebratene Edelfischfilets
mit leckeren Soßen

Steakhüfte nach Roastbeef Art gebraten warm,
Schweinemedallions und Flugentenbrust

Wildspezialitäten vom Hirschkalb und
Jungwildschwein

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

Zum Schluss ein eisiges, fruchtiges,
cremiges und heißes Dessertbuffet

(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)

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



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.



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 eines unserer Festtagsangebote

Festtagsbuffet

Wir freuen uns Sie am 25.12. von 11:30 bis 14:00 be-
reits ausgebucht, 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

Fisch, Geflügel, Wild, Schwein, Rind, Soßen,
Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen und Vegetarisches

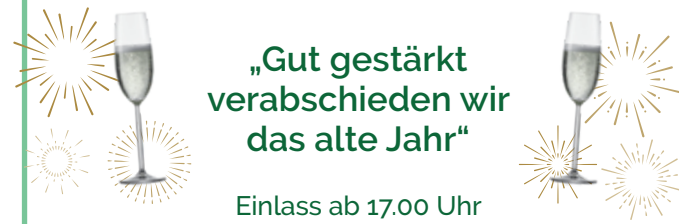
Ein leckeres Dessertbuffet eisig – cremig – fruchtig
und heiß macht das weihnachtliche Vergnügen
perfekt

Pro Pers. 48,00 € exklusive Getränke, Kinder werden
gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir
empfehlen rechtzeitige Reservierung

Für den 24. Dezember
empfehlen wir Ihnen
als Weihnachtsge-
schenk ein **Geschenk-
gutschein** von Ihrem
Restaurant Strehl:
vielleicht für ein leckeres
Verwöhnmenü, oder oder, gute
Gründe gibt es genug!



Silvester-Gala-Abend 2023



„Gut gestärkt
verabschieden wir
das alte Jahr“

Einlass ab 17.00 Uhr
- Ein schöner Abend in festlicher Atmosphäre

18:00 Uhr Kalt- und warmes Gala Festbuffet:

Große Anti Pasti Auswahl: gefüllte Gemüse,
marinierte Gemüse, Tomate Mozzarella, Melone
mit Schinken; Räucherfischspezialitäten, Garnelen
Variationen, Edelfischsalate,
Vitello Tonato vom Hirsch, Wildschinken, 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 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. 69,00 €

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

Vorschau 2024

Ab Donnerstag den 11. Januar sind wir
gerne wieder für Sie da.

14. Januar **Jazzfrühstück** mit Jazzbreeze Große Band
11:00 bis ca. 14:00 Uhr 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 Uhr Jazz-Konzert.
Frühstücksbuffet und Konzert für nur 38,00 € pro Pers..
Wir empfehlen rechtzeitige Reservierung!

16. Februar **Kriminal Dinner**. Einlass ab 18:30 Uhr.
Buchung und Info nur unter:
www.das-kriminal-dinner.de/krimidinner-tatorte

24. und 25. Februar „ **Klamauk mit
de Hamböttler Speeldeel**“
Alles anders, alles neu mit den Hamböttlern,
lassen wir uns überraschen.
Wir präsentieren Ihnen ein Warmes- und kaltes Buffet
mit Holsteiner Spezialitäten und leckeren Desserts.
Samstag 24.02.24 ab 17:30 Einlass,
18:00 warm- kaltes Buffet ca. 19:30 KLAMAUK
Sonntag 25.02.24 ab 12:30 Einlass,
13:00 warm- kaltes Buffet ca. 14:30 KLAMAUK
Karten nur im Vorverkauf! Beide Klamauktage sind
immer schnell ausgebucht, sichern Sie sich rechtzeitig
die begehrten Karten. Klamauk und Buffet für nur
44,90 € pro Pers. exklusive Getränke.



Wir wünschen allen Gästen eine schöne
Vorweihnachtszeit, frohe und besinnliche
Festtage und einen guten Rutsch in ein
gesundes und glückliches Jahr 2024!

Wir bedanken uns für die vielen Buchungen
für 2024, das wird wohl wieder ein sehr gutes
Hochzeits-, Geburtstags- und Veranstaltungs-
jahr. Wir freuen uns auf Sie.

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. 10. 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



RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

HERBST- UND WEIHNACHTSPROGRAMM 2023



*Feste und Feiern · Deutsche Küche
Veranstaltungen*



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



Brauhaus-Schmankerl
dazu gibt es unsere Bierspezialität original
Strehls Kellerbier vom Fass gebraut vom Sohn
des Hauses Bernd Strehl als Hobbybrauer.
Freitag 22. September bis Sonntag 15. Oktober

Leckere Brauhaus Schmankerl erwarten Sie.
Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung.
Es lohnt sich!

Vorbestellte ½ Grillhaxe 16,90 € a la carte 18,90 €

Vorbestellte **Schäufele** 20,90 €, ala carte 22,90 €

Vorbestellte **Riesenhaxe** 22,90 €

Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut
und Klöße

BrauhausSchmankerlplatte
Genießen Sie diese Spezialitäten üppig auf dem
Tisch serviert:

Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtere
Hoose, Wurstsalat, heimischer Käse aus der
Käsestraße Schleswig-Holstein, Radieschen,
Rettich, Laugengebäck, Brot und Butter

Grillhaxenfleisch, Rostbratwürstchen, Leberkäse,
herzhafte Bratensoße, Kartoffel- und Semmelklöße,
Sauerkraut und Senf

Dessert: kleines Gläschen Schokoladenmousse mit
Vanillesoße
Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers. zum freundlichen
Schmankerlpreis von nur 29,90 € (praktisch ein drei
– Gang – Menü) nur auf Voranmeldung!
Lassen Sie es sich gut gehen!

Grill-Haxen Tage
Dienstag 3. Oktober von 12:00 bis 14:00 Uhr,
Sonntag 8. Oktober 12:00 bis 14:00 Uhr
und 17:00 bis 18:30 Uhr

Nur an diesem Tagen servieren wir Ihnen die Riesen-
grillhaxe mit Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffelklößen
und Senf für nur 19,90 € – Nur auf Vorbestellung!

Brauhaus Schmankerl Buffet
nur am Freitag den 13.10. um 18:30 Uhr und
Sonntag den 15.10. um 12:30 Uhr

Haxen, Spießbraten, Leberkäse, Rostbratwürstchen,
Bratensoße, Sauerkraut, Rotkohl, Kartoffel- und
Semmelknödel und Senf.
Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtere
Hoose, Wurstsalat, heimischer Käse aus der
Käsestraße Schleswig-Holstein, Radieschen,
Rettich, Krautsalat, Laugengebäck, Brot und Butter.
Ein leckeres Dessertbuffet rundet den herzhaften
Schmaus ab.
Pro Pers. 29,50 € – Nur auf Vorbestellung!

Wildwochen – absolut Wild!
Ab Freitag 22. 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, Frisch-
lingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preisel-
beerrahmsoße, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für
nur 31,90 €. Zu diesem Preis aber nur auf
Vorbestellung, a la carte 33,90 €

"Försterplatte" mit Hirschkalbs- und
Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze,
feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und
gefüllte Frucht für nur 27,90 €. Zu diesem Preis aber
nur auf Vorbestellung, a la carte 29,90 €.

Vom 16.10. bis 29.10. haben wir Betriebsurlaub

Gänse und Enten Festival
ab Donnerstag 2. November
Unser beliebtes selbst gemachtes Gänseschmalz
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 165,00 €.
An allen anderen Tagen für 169,00 €. 1
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 39,00 €; sonntags und
donnerstags von 17:00 bis 18:30 für nur 37,00 €
Nur auf Vorbestellung!

½ Flugente knusprig gebraten dazu
servieren wir Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl,
Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln
und Schmoräpfeln.für 33,90 €
Donnertags und sonntags von 17:00 bis 18:30, für
31,90 €

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

Grünkohlernte
ab Donnerstag 2. November
Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler,
Kochwurst und Schweinebacke, Röstkartoffeln, Brat-
kartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 24,90 € *
für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 22,90 € *

Grünkohltag
nur Sonntag 12.11., 19.11 und 26.11.
von 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30
Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 22,90 €
Wir empfehlen dringend Tischreservierung!!!

An allen Aktionstagen im Oktober und November
wie Wildtage, Grünkohltag, Gänsefestival usw.
bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen
Spezialitäten auf Vorbestellung serviert!!!

Wir empfehlen dringend, bitte reservieren Sie vorher,
Danke!

**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.
Genauso bereiten wir auch extra Speisen für Allergiker
und Gästen mit Unverträglichkeiten zu.**

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung
Einige Vorschläge für den Hauptgang

Grillplatte Stormarn
Schweinefilet, Rumpsteak und Putenmedaillon
mit Sauce Bearnaise, Bratensoße, Pilzen, bunter Ge-
müseauswahl, Kartoffelkroketten
und goldgelbe Bratkartoffeln 31,90 €

Tunneltalplatte
Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks
mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bun-
te Gemüseauswahl,Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten
und Petersilienkartoffeln, Früchte
und Preiselbeeren 35,90 €

Schloßherrnplatte
Hirschkalbskeule, Flugentenbrust und Schweine-
medaillon, mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße,
Pilzen, bunte Gemüseauswahl,Apfelrotkohl, Kartof-
felkroketten und Kartoffelklöße,
Früchte und Preiselbeeren 34,90 €

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