

## OSTERPROGRAMM 2025



An Gründonnerstag und K-Freitag seit vielen Jahren eine gute Tradition in unserem Haus:

### **Frische gebratene Heringe oder Dorschfilet mit Senfsoße so viel Sie mögen!**

Gründonnerstag 17.00 bis 20.00 Uhr, Karfreitag 12.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 19.00 Uhr

Wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen: Kartoffelpüree, goldgelbe Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln mit zerlassener Butter und einen knackigen Salatteller. Nur auf Voranmeldung! Heringe 21,90 € / Dorschfilet 28,50 €. Für alle die nicht auf unseren „Fischzug“ stehen, bieten wir eine kleine ala carte Karte, wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Ostersamstag nur geschlossene Gesellschaften mit vorbestellten Speisen, kein ala carte.



### **Oster-Festtagsbuffet**

(kein ala carte)

Wir freuen uns Sie am Ostersonntag von 12.00 bis 15.00 und von 17.00 bis 20.00 Uhr und am Ostermontag von 12.00 bis 15.00 Uhr verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie österliche Spezialitäten vom Buffet.

Wir präsentieren Ihnen:

Salatauswahl, Tomate Mozzarella, marinierte Anti Pasti Gemüse

...

Zwei leckere Süsschen – mal sehen was die Natur und Saison so her gibt

...

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

...

Ein leckeres Dessertbuffet macht das österliche Vergnügen perfekt

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



### **Kalbsspezialitäten**

Freitag 28. März bis Sonntag 6. April

#### **Kalbsleber Berliner Art**

mit blonden Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelmus für nur 29,90 €, zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, ala carte 31,90 €.

#### **Wiener Schnitzel**

(vom Filet geschnitten) goldgelb gebacken mit Preiselbeeren und Erdapfel-Gurkensalat für nur 29,90 €, zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, ala carte 31,90 €.

#### **Wiener Schnitzel**

(vom Filet geschnitten) goldgelb gebacken mit Preiselbeeren, herzhaften Bratkartoffeln und einen knackigen Salatteller für nur 32,90 €, zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 34,90 €.

### **Frischer Stormarner Spargel**

ab Mitte April bis Mitte Juni (je nach Wetter)

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 Pers. 1000g Spargel (Rohgewicht vor dem schälen) mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Holsteiner Katenschinken, kleinen Rumpsteaks und Schweinefiletschnitzel. Nur auf Vorbestellung, ab 2 Pers.!



### **Vorschau – wir empfehlen:**

im Mai:

Stormarner Spargel – Maischollen – Jagd auf den Rehbock, Pfingstspezialitäten

Achtung am Mittwoch 10. September von ca. 12.00 bis ca. 14.30 unser beliebtes Familienbuffet (mit Zauberer) zur Einschulung – wir empfehlen rechtzeitige Reservierung!

### **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

An Feiertagen haben wir geänderte Öffnungszeiten:

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

## STARTPROGRAMM 2025



## RESTAURANT STREHL

*Haus für Festlichkeiten*

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

 **DEHOGA** Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



*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.

Ob Geburtstag, Konfirmation oder Kommunion, Schulabschluss, Verlobung, Polterabend oder Hochzeit – wir vom Restaurant Strehl kümmern uns gern um Ihre Wünsche und Bedürfnisse!

Gerne richten wir für Sie das Catering auch im Gewölbekeller des Ahrensburger Schlosses aus oder liefern für Sie in die Reithalle des Ahrensburger Kulturzentrum Marstall. Wir stehen Ihnen mit einem versierten, eingespielten und freundlichen Team stets zur Seite. Lassen Sie sich von uns in bewährter Weise verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie.

### Wilde Wochen Bis 6. April

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 interessanten 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 45,00 €.

**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 35,90 €. Zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, a la carte 37,90 €.

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

### Wildbuffet am Sonntag 16. Februar um 12.00 Uhr

Verschiedene Spezialitäten von Hirsch, Reh und Wildschwein mit reichhaltigen Beilagen. Leckere Süppchen und ein eisiges, heißes und eine winterliche Dessertauswahl runden das Buffet ab. Nur auf Vorbestellung zum einmalig wilden Preis von 39,90 € pro Pers. – nur auf Vorbestellung.

### Wir knuspern weiter ... bis 23. Februar

**½ Bötler Flugente** mit Apfelrahmsauce, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmorapfel 33,90 €. Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 19:00 Uhr für nur 31,80 €.

**Martinsgansplatte** ab 2 Pers. Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsauce, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen und Schmorapfel p. P. 40,90 €. Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 19:00 Uhr für nur 39,00 €.

**Gans für Vier – Nur auf Vorbestellung!** 1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten, dazu servieren wir Apfelrahmsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfel, für 4 Pers. 189,00 €. Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr für nur 184,90 €.

### Grünkohl nach original Holsteiner Art

Nur noch bis zum 23. Februar!

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker à la carte für 26,90 € – für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 25,50 €.

### Noch einmal herzlich genießen zum Abschluss der Grünkohlsaison:

**Grünkohltag**  
Sonntag 2. und 23. Februar  
von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 17.00 bis 18.30

Nur an diesen Tagen: Grünkohl satt für 25,50 €. Wir empfehlen: Bitte reservieren Sie vorher!

Wir starten unseren kulinarischen „Fischzug“:

**Karpfen blau und Forelle Müllerin**  
nur von Freitag 07. bis Sonntag 09. Februar

**Karpfen blau 2 x gereicht**  
serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln, frisch geriebenen Meerrettich und Sahne – aber nur auf Vorbestellung, für 36,90 € pro Pers., 1 x gereicht 27,90 €.

**Forelle Müllerin**  
Goldbraun gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und einen knackigen Salatteller aber nur auf Vorbestellung für 32,90 € pro Pers..

### ♥ Valentinstag ♥ am Freitag, den 14. Februar ab 17:30 bei Kerzenschein

Genießen Sie unser Valentins-Menü: Vorspeisenplatte mit großer Fisch- und Anti Pasti Auswahl, Brotkorb – Entrecote double (doppeltes Rumpsteak) am Tisch tranchiert mit bunten Gemüsen umlegt, Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten – Dessertplatte, eisig, cremig, fruchtig und heiß. Egal ob frisch verliebt oder schon seit 50 Jahren – wir bieten unser leckeres 3-Gang-Menü inklusive Begrüßungscocktail für nur 99,90 € für 2 Pers. Nur auf Vorbestellung.

### Großes Eisbein oder Grillhaxe Freitag 21. Februar bis Sonntag 16. März

Wir servieren Ihnen zum Eisbein, Sauerkraut, Erbsenpüree, Speckstippe und Petersilienkartoffeln. Das ist doch 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 26,50 €. Übrigens, wer sein Eisbein lieber als Grillhaxe möchte – kein Problem, nur vorher bitte anmelden! Achtung – nur auf Voranmeldung!

### Stint – Saison ab Freitag, den 28. Februar. bis Sonntag 23. März

Wir bieten Ihnen „Stint satt“ – knusprig gebraten, frisch aus der Pfanne, mit Beilagen Ihrer Wahl, für 31,90 €. Sonntagabends und donnerstags ab 17,00 für nur 29,90 €. Wir empfehlen Tischreservierung!

### Herzhaftes Bratkartoffelbuffet warm und kalt am Freitag 07. um 18.00 Uhr und am Sonntag 23. März um 12.00 Uhr

Gegrillter saftiger Spießbraten und zarte Hähnchenbrustfilet mit Braten- und Pfeffersahnesoße, bunte Gemüseauswahl, Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten, Schweinefilet und Flugentenbrust mit Remouladen und Presselbeermeerrettichsoße, Holsteiner Matjesfilet, eingelegte Bratheringfilets, Zwiebel-Sahnetunke, knackfrische Salatauswahl, gemischter Brotkorb und Butter dazu eine eisige, fruchtige und heiße Dessertauswahl runden das Buffet ab. Nur auf Vorbestellung zum bodenständigen Erdapfelpreis von 33,90 €.

### Warm- kaltes Fischspezialitätenbuffet am Sonntag 6. April um 12.00 Uhr, Gründonnerstag um 18.30 Uhr und Karfreitag 12.00 Uhr

Gebratene, gegrillte und gedünstete Fischfilets mit den dazugehörigen Soßen, Gemüsen, Nudeln, Reis und Kartoffelbeilagen, Räucherfischplatte, Fischmarinaden und –Salate, Meerrettichcreme, Cocktailsoße, Aioli-Soße, Zwiebel-Sahnetunke u. v. m., knackfrische Salatauswahl, gemischter Brotkorb und Butter Leckere Süppchen und eine eisige, fruchtige und heiße Dessertauswahl runden das Buffet ab. Nur auf Vorbestellung zum frischen Frühjahrspreis von 39,90 €.