

Sommerbuffet

am 6. und 20. Juli um 12:00 Uhr
schauen wir mal ob draußen oder drinnen

Sommerliche warme und kalte Spezialitäten von Vorspeisen über Fisch, Fleisch, Geflügel und Vegetarisch bis zur leckeren Dessertauswahl eisig – cremig – fruchtig – schokoladig
Pro Pers. 45,00 € exklusive Getränke
Kinder werden gesondert abgerechnet.
Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Tischreservierung

Ferien: vom 09.08. bis 03.09. sind wir in den Sommer-Betriebs-Ferien

Einschulungstag mit großem Familienbuffet

10. September von ca. 11:30 bis ca. 15:00 Uhr
(Buffet von ca. 12:00 bis ca. 14:00 Uhr)

unser beliebtes Familienbuffet (mit Zauberer) zur Einschulung – wir empfehlen rechtzeitige Reservierung!!!! (die Veranstaltung ist schon sehr gut gebucht). Erwachsene 33,00 €, Kinder 6 – 13 Jahre 1,80 € pro Lebensjahr, Kinder bis 5 Jahre sind am Buffet unser Gast



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 in der Reithalle des Ahrensburger Kulturzentrum Marstall aus oder liefern es für Sie zu Ihnen nach Hause. 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.

Vorschau

Strehls Brauhauswochen und Wildspezialitäten im September und Oktober

Ab November
Grünkohl, Gänse, Enten und Wildspezialitäten

Weihnachten kommt immer so plötzlich – planen Sie rechtzeitig Ihre Weihnachtsfeier

Am 8. und 9. November freuen wir uns auf tolle Theater Tage mit der Hambötler Speeldeel, die Reservierungen laufen schon

Kriminaldinner
– Buchung nur über Kriminaldinner direkt –
22.11.25
„Pre`t-a-morter – Der letzte Schrei“
13.02.26
„Der Polterabendkiller“
27.03.26
„Der letzte Joint der Marie Juana – Ein Hippie Krimi“



Öffnungszeiten

Achtung: Dank Ihnen sind wir sehr gut gebucht, vor allem für Feiern und Veranstaltungen, wir empfehlen Ihnen daher vorher zu reservieren um Enttäuschungen beim Spontanbesuch zu vermeiden, vielen Dank!
Für Feiern und Veranstaltungen sind wir fast immer für Sie da!

Montag bis Mittwoch gerne geöffnet für den besonderen Anlass (Geburtstag, Feier, Trauerfeier, Veranstaltung usw. wenn es passt)

Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17.00 Uhr
(Küchenschluss 20:00)

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 19.00 Uhr)

Feiertage entnehmen Sie bitte unseren Aktionsflyern

Gerne ändern wir für Feiern und Veranstaltungen unsere Öffnungszeiten und Küchenzeiten, wenn es passt!

Vom 9. August bis 3. September sind wir in Sommer-Betriebs-Ferien – danach sind wir alle wieder voller Tatendrang für Sie da!



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

FRÜHLINGS- UND SOMMERPROGRAMM 2025



RESTAURANT STREHL
Haus für Festlichkeiten

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

DEHOGA SCHLESWIG-HOLSTEIN Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



Frischer Stormarner Spargel 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 finden Sie auf unserer Speisekarte.

UNSER TIPP: Spargelplatte „Stormarn“ ab 2 Pers.

Pro Pers. 500g Spargel (Rohgewicht vor dem schälen) mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Holsteiner Katenschinken, kleinen Rumpsteaks und Schweinefiletschnitzel. Guten Appetit für nur 37,00 € pro Person. Zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung (mind. 24 Stunden vorher), ala carte pro Person 39,50 €!

Wir begrüßen die Maischolle

1. Mai von 12:00 bis 14:30 Uhr

Das Maischollenessen wie unten beschrieben, für nur 28,90 €. Guten Appetit, wir empfehlen Tischreservierung!

Maischollenessen vom 1. Mai bis Mitte 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 Frühlingspreis von 32,50 €. Donnerstags und sonntags von 17.00 bis 19.00 nur 29,90 €. Liebhaber dieser Plattfische gehen „Meilenweit“ für diesen Genuss, zu Ihrem Restaurant Strehl sind es nur ein paar Schritte! Wir empfehlen rechtzeitige Tisch- und Fischreservierung!



Holsteiner Bratkartoffelbuffet am 29. Mai Himmelfahrt und am Sonntag 1. Juni um 12:00 Uhr

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

An den Tagen mit Bratkartoffelbuffet und Frühlingsbuffet auf unserer Speisekarte zusätzlich zu unserem Buffetangebot:

Spargelgerichte, Maischolle und vegetarisch: Bandnudeln in Kräuter Pesto, Pfannengemüse und einen knackigen Salatteller aber nur auf Vorbestellung!

Frühlingsbuffet

Pfingsten am 8. und 9. Juni jeweils von 12:00 bis 15:00 Uhr - abends geschlossen

Wir präsentieren Ihnen vom Buffet:

Bunte knackfrische Salatauswahl, Tomate Mozzarella und marinierte Anti Pasti Gemüse, Spargelsalate, Brotkorb und Butter. Zwei leckere Süppchen vom Spargel und mal sehen was die Natur noch so her gibt Heimischer Spargel, bunte Gemüseauswahl, dazu Sauce Hollandaise, Bratensoße, Steakhüfte vom Holsteiner Jungrind, Schweinefiletschnitzel, Putenmedaillons, Katenschinken und gegrilltes Lachsfilet, Krokette, Petersilienkartoffeln und goldgelbe Bratkartoffeln. Ein leckeres Dessertbuffet rundet das Pfingstvergnügen ab. Pro Pers. 45,00 € exklusive Getränke Kinder werden gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Tischreservierung

Sommer-Spezialitäten vom 20. Juni bis 8. August

Freuen Sie sich auf **Pfifferlinge - Garnelengerichte – Burger – Grillspieß** und was uns noch so einfällt. Infos über Aktionen und Angebote dazu im Internet unter www.restaurantstrehl.de

Pfifferlings Saison ab 20. Juni bis 8. August

Ab 20. Juni präsentieren wir Ihnen den König der Pilze, den Pfifferling in verschiedenen leckeren Zubereitungsarten, wir wünschen guten Appetit.

Ein Auszug aus unserer Pfifferlings Karte:

Feine Pfifferlings Cremesuppe mit eigener Einlage, Sahnehaube und Kräutern

In Butter gebratene **Pfifferlinge mit Kräuterrührei**, und goldgelben Bratkartoffeln

Pfifferlinge mit gebratenen Hirschkeulenstreifen In Sahnesoße, Butterbroccoli und Kartoffelkrokette

Pfifferlingsplatte ab 2 Pers. Pfifferling Natur gebraten, Pfifferlinge in Rahm mit Rumpsteak, Schweinefiletschnitzel, gebratenes Dorschfilet, Kräuterrührei und natürlich unsere leckeren Bratkartoffeln ? € pro Pers., auf Vorbestellung (mind. 24 Stunden vorher) ? € pro Pers.

