

Sommergrillspieß

ab 2. Juli

Verschieden marinierte Steaks vom Rumpsteak, Schweinefilet und Putenmedaillon auf dem Spieß mit Steaksoße, buntem Grillgemüse. Dazu haben Sie die Wahl aus folgenden Beilagen: goldgelbe Bratkartoffeln, Pommes frites oder gebackene Kartoffel mit Kräuterquark. Ein knackiger Salatteller macht das Schlemmen perfekt. Eine sehr ordentliche Portion Sommergrillspieß pro Pers. 29,50 € fdH* Spieß 26,50 €. *fdH = für den etwas kleineren Hunger

„Urlaubseinstimmung“

Surf & Turf vom 8. bis 15. Juli

Gegrilltes Rinderfiletsteak mit Riesengarnelen, Trüffelsoße, buntem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln, pro Pers. 43,90 € auf Vorbestellung (mind. 24 Stunden vorher) pro Pers. 41,90 €!



Achtung!
Vom 17.07. bis 06.08.
sind wir in den
Sommerferien!

Einschulungstag mit großem Familienbuffet

30. August 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 29,00 €, Kinder 6 – 13 Jahre 1,50 € 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. 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.

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 stellen uns fast jeder Herausforderung! Sprechen Sie uns gerne an!



Gewölbekeller
Ahrensburger Schloss

Unsere 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.)

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

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 denn passt!

Vom 17. Juli bis 6. August gehen wir in die Sommerferien – 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



RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

FRÜHLINGS- UND
SOMMERPROGRAMM 2023



*Feste und Feiern · Deutsche Küche
Veranstaltungen*



Am 14. Mai ist Muttertag!

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. 1000g Spargel (Rohgewicht vor dem Schälen) mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Holsteiner Katenschinken, kleinen Rumpsteaks und Schweinefiletschnitzel. Guten Appetit für nur 32,90 € pro Pers., zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung (mind. 24 Stunden vorher), ala carte pro Pers. 34,90 €! Ab 2 Pers.!

1. Mai mittags auf unserer Speisekarte:

Spargelgerichte, Maischolle und vegetarisch: Bandnudeln in Kräuter Pesto, Pfannengemüse und einen knackigen Salatteller. Abends geschlossen.

Wir begrüßen die Maischolle

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

Das Maischollenessen wie unten beschrieben, für nur 26,90 €. Guten Appetit, wir empfehlen Tischreservierung!

Maischollenessen

vom 1. Mai bis 25. Juni

Zwei knusprig gebratene Maischollen zusammen ca. 550g (Rohgewicht) mit Beilagen Ihrer Wahl, goldgelbe Bratkartoffeln, bunter Frühlingskartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln, dazu einen knackigen Salatteller zum freundlichen Frühlingspreis von 28,90 €. Donnerstags und sonntags von 17.00 bis 19.00 Uhr nur 26,90 €. Liebhaber dieser Plattfische gehen meilenweit für diesen Genuss – zu Ihrem Restaurant Strehl sind es nur ein paar Schritte! Wir empfehlen rechtzeitige Tisch- und Fischreservierung!

Muttertags Buffet

am 14. Mai von 12:00 bis 15:00 Uhr

Wir präsentieren Ihnen vom Buffet:

Bunte knackfrische Salatauswahl, Tomate Mozzarella und marinierte Anti Pasti Gemüse, Brotkorb

...

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

...

Ein leckeres Dessertbuffet rundet das Muttertagsvergnügen ab

Pro Pers. 42,00 € exklusive Getränke
Kinder werden gesondert abgerechnet.
Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Tischreservierung!

Musikalischer Vaternags Frühschoppen

Donnerstag 18. 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, Kaffee und Kuchen und vieles mehr an unseren Ständen zur Selbstbedienung. Für die richtige Stimmung konnten wir glücklicherweise dieses Jahr endlich wieder eine Countryband engagieren. Wir freuen uns auf **Box-Car** die „Küsten-Cowboys“ aus Kiel.

Pfingst-Bratkartoffelbuffet

Pfingstsonntag 28.05. von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 17:30 bis 20:00 Uhr

Wir servieren: Hausgemachtes Sauerfleisch, kalte Braten, Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten, Matjesfilets, eingelegte Bratheringfilets, verschiedene Salate und warme saftige Schweinefiletschnitzel, Putenmedaillons, Champignons in Rahm, Paprika-Zwiebelsoße, bunte Gemüseauswahl und natürlich unsere goldgelben Bratkartoffeln. Leckere Dessertauswahl pro Pers. 33,00 €! Nur auf Voranmeldung!

Spargel am Pfingstsonntag

Am Pfingstsonntag servieren wir Ihnen gerne auch unsere Spargelgerichte, aber nur auf Vorbestellung!

Pfingstmontag ist leider bereits ausgebucht!

„Die große Schweinerei“

am 25. Juni von 12:00 bis 15:00 Uhr

Schweinefiletschnitzel, Grillhaxen und Spießbraten mit Bratensoße, Pfeffersahnesoße, bunter Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, goldgelbe Bratkartoffeln, knackige Salatauswahl mit Dressings, eine leckere Dessertauswahl rundet das herzhaft Buffet ab.

Gerne halten wir Alternativen für Geflügel-, Fisch und vegetarische Genießer bereit, aber Achtung – Wichtig – bitte bei der Reservierung mit angeben, sonst gehen die leer aus, vielen Dank! Nur auf Vorbestellung, pro Pers. 27,90 €.



Pfifferlings Saison

ab 2. Juli bis Anfang September

Wir präsentieren 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

In Butter gebratene Pfifferlinge mit Kräuterrührei, und goldgelben Bratkartoffeln

Pfifferlinge mit gebratenen Hirschkeulenstreifen

In Sahnesoße, Butterbroccoli und Kartoffelkroketten



Pfifferlingsplatte für 2 Personen.

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. ab 2 Pers..