

OSTERPROGRAMM 2023

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 19,90 € / Dorschfilet 25,50 €.

Für alle die nicht auf unseren „Fischzug“ stehen, bieten wir eine kleine ala carte Karte. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Ostersonntag nur geschlossene Gesellschaften mit vorbestellten Speisen, kein ala carte!

Oster-Festtagsbuffet:

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 Süppchen – 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. 42,00 € exklusive Getränke, Kinder werden gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Reservierung

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 Personen!



Gewölbekeller
Ahrensburger Schloss

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 in bewährter Weise verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie.

Vorschau - wir empfehlen:

im Mai: Stormarner Spargel – Maischollen – Jagd auf den Rehbock – musikalischer Vatertagsfrühschoppen am 18. Mai, Pfingstspezialitäten

Achtung am 30. August von ca. 12:00 bis ca. 14:30 Uhr unser beliebtes Familienbuffet (mit Zauberer) zur Einschulung – wir empfehlen rechtzeitige Reservierung!!!! (die Veranstaltung ist schon sehr gut gebucht)

Unsere 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



RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

STARTPROGRAMM 2023



*Feste und Feiern · Deutsche Küche
Veranstaltungen*



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein



„Wilde Wochen“

bis 2. 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 42,00 €.

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 29,50 €. Zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, a la carte 31,50 €.

Försterplatte

mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsauce, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 26,50 €. Zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, a la carte 31,50 €.

Zeitweise im Programm:
Bernds wildes Brauergulasch

Wir knuspern weiter! Bis 26.02. – oder solange der Vorrat reicht ...

Knusprige Gänsekeule mit leckerer Soße, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Schmorapfel 29,00 €

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 175,00 €. Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr für nur 169,00 €.

Grünkohl nach original Holsteiner Art

Nur noch bis zum 26. Februar!!!
Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker à la carte für 23,90 €. * für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 21,90 €.

Noch einmal herzlich genießen zum Abschluss der Grünkohlsaison:

Grünkohltag

Sonntag 29. Januar und 12. Februar von 12:00 bis 14:00 und von 17:00 bis 18:30, nur an diesem Tag: Grünkohl satt für 21,90 €. Wir empfehlen: Bitte reservieren Sie vorher!

Valentinstag „Nachlese“

am Freitag, den 17. Februar ab 17:30 Uhr 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 93,00 € für 2 Pers. Nur auf Vorbestellung.

Karpfen blau und Forelle Müllerin

nur von Freitag 10. bis Sonntag 12. Februar
Karpfen blau 2 x gereicht, serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln, frisch geriebenen Meerrettich und Sahne, aber nur auf Vorbestellung für 31,90 € pro Person.

Forelle Müllerin

Goldbraun gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und einen knackigen Salatteller aber nur auf Vorbestellung für 27,90 pro Person.

Großes Eisbein oder Grillhaxe

Samstag 18. Februar bis Sonntag 5. 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 21,90 €. Übrigens, wer sein Eisbein lieber als Grillhaxe möchte – kein Problem, nur vorher bitte anmelden! Achtung – alles nur auf Voranmeldung!!!

Stint – Saison

ab Freitag, den 10. bis Sonntag 26. März

Wir bieten Ihnen „Stint satt“ – knusprig gebraten, frisch aus der Pfanne, mit Beilagen Ihrer Wahl, für 26,50 €. Sonntagabends und donnerstags ab 17:00 Uhr für nur 24,90 €. Wir empfehlen Tischreservierung!!!

Dithmarscher Kohlroulade

ab Freitag den 10. Bis Sonntag 26. März

Warum weit fahren, wenn der gute Dithmarscher Kohl auch zu Ihrem Restaurant Strehl rollt!

Dithmarscher Kohlrouladen „echte Handarbeit“ klassisch, herzhafter Weißkohl mit leckerer Füllung von Schleswig-Holsteiner Schweine- und Rinderhack, dazu servieren wir Bratensoße mit feinen Speckstreifen und Petersilienkartoffeln zum stürmischen Dithmarscher Preis von 18,90 € pro Pers..

Kalbsspezialitäten

Freitag 30. März bis Sonntag 16. April (außer 07.04. bis 10.04)

Kalbsleber Berliner Art

mit blonden Zwiebeln, Kartoffelpüree, Bratensoße und Apfelmus für nur 23,90 €, zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, ala carte 25,90 €.

Wiener Schnitzel

goldgelb gebacken mit Preiselbeeren und Erdapfel-Gurkensalat für nur 25,90 €, zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, ala carte 27,90 €

Wiener Schnitzel
goldgelb gebacken mit Preiselbeeren, herzhaften Bratkartoffeln und einen knackigen Salatteller für nur 27,90 €, zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 29,90 €.



Unsere leckeren Bratkartoffelgerichte

Freitag 30. März bis Sonntag 16. April (außer 07.04. – 10.04)

Ob Holsteiner Färsenroastbeef, feine Matjesfilets aus Marne und oder unser beliebtes Sauerfleisch und mal sehen was uns noch so dazu einfällt ...

Großes Bratkartoffelbuffet „der Klassiker“

Sonntag 2. April von 12:00 bis 14:00 Uhr

Wir servieren: Hausgemachtes Sauerfleisch, kalte Braten, Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten, Matjesfilets, eingelegte Bratheringfilets und warme saftige Schweinefiletschnitzel, verschiedene Salate und natürlich unsere goldgelben Bratkartoffeln. Eine leckere Dessertauswahl zum Abschluß – pro Pers. 29,50 €. Nur auf Voranmeldung!