

Pfifferlings Saison

ab 5. Juli bis Anfang September

Ab 2. Juli 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 Kräuterröhrei**, und goldgelben Bratkartoffeln

Pfifferlinge mit gebratenen Hirschkeulastreifen

In Sahnesoße, Butterbroccoli und Kartoffelkroketten

Pfifferlingsplatte

ab 2 Pers.

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

Sommer-Spezialitäten

vom 5. Juli bis 1. September

Freuen Sie sich auf

- > Garnelengerichte
- > Burger
- > Grillspieß

und was uns noch so einfällt. Infos über Aktionen und Angebote dazu im Internet unter www.restaurantstrehl.de

Ferien: vom 22.07. bis 14.08. sind wir in den Sommerferien

Einschulungstag mit großem Familienbuffet

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

Unser beliebtes Familienbuffet (mit Zauberer) zur Einschulung – wir empfehlen rechtzeitige Reservierung!!!! (die Veranstaltung ist schon sehr gut gebucht) Erwachsene 32,50 €, 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 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.

Vorschau

Strehls Brauhauswochen und Wildspezialitäten im September

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 geöffnet für den besonderen Anlass (Geburtstag, Feier, Trauerfeier, Veranstaltung u. v. m.).

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

Vom 22. Juli bis 14. 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

FRÜHLINGS- UND SOMMERPROGRAMM 2024



RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

 **DEHOGA** Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein
SCHLESWIG-HOLSTEIN



Am 12. 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.

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 Pers., zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung (mind. 24 Stunden vorher), ala carte pro Pers. 39,50 €!

Holsteiner Bratkartoffelbuffet

1. Mai und 9. Mai Himmelfahrt von 12:00 bis 15:00 Uhr

Wir servieren:

- > Hausgemachtes Sauerfleisch
- > kalte Braten
- > Steakhüfte nach Roastbeef Art rosa gebraten
- > Matjesfilets
- > eingelegte Bratheringfilets
- > verschiedene Salate
- > warme saftige Schweinefiletschnitzel
- > Putenmedaillons
- > Champignons in Rahm
- > bunte Gemüseauswahl
- > vegetarische Auswahl
- > und natürlich unsere goldgelben Bratkartoffeln
- > Leckere Dessertauswahl.

Pro Pers. 37,00 € !
Nur auf Voranmeldung!

1. Mai und 9. Mai Himmelfahrt mittags auf unserer Speisekarte zusätzlich zu unserem Buffetangebot: **Spargelgerichte, Maischolle und vegetarisch: Bandnudeln in Kräuter-Pesto, Pfannengemüse und einen knackigen Salatteller** aber nur auf Vorbestellung! Abends geschlossen.

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 30. 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 31,50 €. Donnerstags und sonntags von 17.00 bis 19.00 nur 28,90 €. Liebhaber dieser Plattfische gehen „Meilenweit“ für diesen Genuss, zu Ihrem Restaurant Strehl sind es nur ein paar Schritte! Wir empfehlen rechtzeitige Tisch- und Fischreservierung!



Frühlingsbuffet

Muttertag am 12. Mai und Pfingsten am 19. und 20. Mai jeweils 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, Kroketten, Petersilienkartoffeln und goldgelbe Bratkartoffeln

Ein leckeres Dessertbuffet rundet das Pfingstvergnügen ab.

Pro Pers. 47,00 € exklusive Getränke
Kinder werden gesondert abgerechnet.
Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Tischreservierung!

12. Mai Muttertag und 19. und 20. Mai Pfingsten mittags auf unserer Speisekarte zusätzlich zu unserem Buffetangebot: **Spargelgerichte, Maischolle und vegetarisch: Bandnudeln in Kräuter-Pesto, Pfannengemüse und einen knackigen Salatteller** aber nur auf Vorbestellung! Abends geschlossen.

„Die große Schweinerei“ am 9. Juni von 12:00 bis 15:00 Uhr

Schweinefiletschnitzel, Grillhaxen, Spießbraten und was uns noch so einfällt ... mit **Bratensoße, Pfeffersahnesoße, bunter Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, goldgelbe Bratkartoffeln, knackige Salatauswahl mit Dressings. Zum Abschluss rundet eine leckere Dessertauswahl** das herzhafte Buffet ab. Gerne halten wir alternativen **für Geflügel-, Fisch und vegetarische Genießer** bereit, aber Achtung – Wichtig – bitte bei der Reservierung mit angeben, vielen Dank, sonst gehen Sie leer aus. Nur auf Vorbestellung pro Pers. 30,90 €.