OSTERPROGRAMM 2024

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 20,90 € / Dorschfilet 27,50 €
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 Mozzarrella, 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. 47,00 € exklusive Getränke, Kinder werden gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Reservierung

Kalbsspezialitäten

Freitag 19. bis Sonntag 28. April

Kalbsleber Berliner Art

mit blonden Zwiebeln, Kartoffelpüree, Bratensoße und Apfelmus für nur 27,50 €, zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, ala carte 29,90 €.

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 31,90 €, zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 34,50 €.

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

im Mai:
Stormarner Spargel – Maischollen – Jagd auf den Rehbock – Pfingstspezialitäten

Achtung am 4. 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 2024

RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein

„Wilde Wochen“
Bis 24. März

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 reichen 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 Preiselbeerrahmsoße,Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 35,80 €.
Zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, a la carte 38,00 €.

Försterplatte mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 31,20 €. Zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, a la carte 33,00 €.

Zeitweise im Programm:
Bernds wildes Brauergulasch und **Herzhafte Frischlingsplatte**

Frischlings Buffet
4. Februar 12:00 Uhr
Viele Leckereien vom Frischling: Braten, Schnitzel, Rippchen, Gulasch mit reichhaltigen Beilagen und einem Dessertbuffet – Nur auf Vorbestellung – pro Pers. 34,90 €.

Frischlings Buffet
17. März 12:00 Uhr
Viele Leckereien vom Frischling: Braten, Schnitzel, Rippchen, Gulasch mit reichhaltigen Beilagen und einem Dessertbuffet. Dazu Mineralwasser auf den Tischen, Säfte, Cola und Fanta vom Buffet. – Nur auf Vorbestellung – pro Pers. 44,90 €.

** Wir knuspern weiter * *
bis 25.02. – oder solange der Vorrat reicht:

½ Bötler Flugente mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmorapfel 37,90 €
Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 19:00 Uhr für nur 35,80 €.

„Martinsgansplatte“ ab 2 Pers.
Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen und Schmorapfel p. P. 43,70€
Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 19:00 Uhr für nur 41,50 €.

“Gans für Vier“ – Nur auf Vorbestellung!
1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, frisch gebraten. Dazu servieren wir Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfel– für 4 Pers.189,00 €. Sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr für für nur 185,00 €.

Grünkohl nach original Holsteiner Art
Nur noch bis zum 25. Februar !!!
Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker à la carte für 27,90 €.
* für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 25,70 €

Noch einmal herzhaft genießen zum Abschluss der Grünkohlsaison

Grünkohltag
Sonntag 28. Januar und 11. Februar von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 17:00 bis 18:30,

nur an diesen Tagen: Grünkohl satt für 25,70 €. Wir empfehlen: Bitte reservieren Sie vorher!

Karpfen blau und Forelle Müllerin
nur von Freitag 09. bis Sonntag 11. Februar

Karpfen blau
2 x gereicht, serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln, frisch geriebenen Meerrettich und Sahne, aber nur auf Vorbestellung für 35,90 € pro Pers..

Forelle Müllerin
Goldbraun gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und einen knackigen Salatteller aber nur auf Vorbestellung für 31,30 € pro Pers.

Großes Eisbein oder Grillhaxe
Freitag 16. Februar bis Sonntag 03. 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 25,70 €.

Übrigens, wer sein Eisbein lieber als Grillhaxe möchte – kein Problem, nur vorher bitte anmelden! Achtung – nur auf Voranmeldung!!!

Valentinstag „Nachlese“
am Freitag, den 02. März 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.

* * * Stint – Saison * * *
ab Freitag, den 08. bis Sonntag 24. März

Wir bieten Ihnen „Stint satt“ – knusprig gebraten, frisch aus der Pfanne, mit Beilagen Ihrer Wahl, für 30,50 €. Sonntagabends und donnerstags ab 17:00 Uhr für nur 28,90 €. Wir empfehlen Tischreservierung!!!

Dithmarscher Kohlroulade
ab Freitag den 08. Bis Sonntag 24. März

Warum weit fahren, wenn der gute Dithmarscher Kohl auch zu Ihrem Restaurant Strehl rollt.
Wir präsentieren Ihnen:
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 frischen Dithmarscher Preis von 22,50 €.

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.