

OSTERPROGRAMM 2026

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 21,90 € / Dorschfilet 28,50 € 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 österreichische 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

Spezialitäten von Fisch, Geflügel, Wild, Lamm, Rind, Soßen, Gemüseauswahl, Kartoffelbeilagen und Vegetarisches und Vegan

Ein leckeres Dessertbuffet eisig – cremig – fruchtig und heiß macht das österreichische Vergnügen perfekt

Pro Pers. 48,00 € 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.



Kalbsspezialitäten

Freitag 10. bis Sonntag 26. April

Kalbsleber Berliner Art

mit blonden Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelmus für nur 29,90 €, zu diesem Preis, aber nur auf Vorbestellung, ala carte 31,90 €.

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 32,90 €, zu diesem Preis aber nur auf Vorbestellung, ala carte 34,90 €.

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.!



Wir begrüßen die Maischolle

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

Das Maischollenessen wie unten beschrieben, nur an diesem Tag für 7 €, Guten Appetit, wir empfehlen Tischreservierung!

Vorschau

Sommer-Spezialitäten ab Juli
Freuen Sie sich auf Pifferlinge – Garnelengerichte – Burger – Grillspieß und was uns noch so einfällt. Infos über Aktionen und Angebote dazu im Internet unter www.restaurantstrehl.de

Achtung am Mittwoch 19. August 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



RESTAURANT STREHL
Haus für Festlichkeiten

Fest und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

 Mitglied im DEHOGA Schleswig-Holstein



Wilde Wochen

Bis 6. 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:

Geschnetzeltes von der Hirschkalbskeule

mit Pilzen in einer leckeren Soße, dazu Rosenkohl, Apfelsrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 31,00 €.

Rehkeule nach der Försterin

mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelsrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 33,90 €.

Auf Vorbestellung:

Rehrücken rosa gebraten

mit Preiselbeercognacsahnesoße, Pilzen, feinen Bohnen, Rosenkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht – ab 2 Pers. – pro Pers. 45,00 €.

Wir knuspern weiter ...

bis 1. März

½ Flugente knusprig gebraten dazu servieren wir Apfelsrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfel 35,90 €.

Auf Vorbestellung: Gans für Vier

Wir servieren Ihnen ganze Gänse, allerdings nur auf Vorbestellung!!

„Frisch gebraten – schmeckt besser“

1 Hafermastgans ca. 5 kg. Rohgewicht mit feiner Apfelsrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfel 204,00 €.

Grünkohl nach original Holsteiner Art

Nur noch bis zum 1. März !!!

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 25,50 €.

Noch einmal herhaft genießen zum Abschluss der Grünkohlsaison:

Grünkohltag

Sonntag 8. und 15. Februar von 12:00 bis 14:00 und von 17:00 bis 18:30.

Nur an diesen Tagen: Grünkohl satt für 25,90 €. Wir empfehlen: Bitte reservieren Sie vorher!

Winterzeit mit leckeren Schmarr Gerichten:

Rinderrouladen nach Hausfrauen Art

mit Senf, Speck und Gewürzgurken gefüllt, dazu eine herzhafte Rouladensoße, feine Bohnen, Apfelsrotkohl und Kartoffelkroketten, 2 Rouladen 29,00 €.

Geschmorrte Ochsenbäcken

mit einer eigenen kräftigen Soße, Rosenkohl, Apfelsrotkohl und Kartoffelklöße 28,00 €!

Karpfen blau und Forelle Müllerin nur von Freitag 20. bis Sonntag 22. Februar

Karpfen blau 2 x gereicht, serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln, frisch geriebenen Meerrettich und Sahne, aber nur auf Vorbestellung für 36,90 € pro Pers., 1 x gereicht 27,90 €.

Forelle Müllerin

Goldbraun gebratene Forelle mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und einen knackigen Salatteller aber nur auf Vorbestellung für 32,90 € pro Pers..

♥ Valentinstag ♥

am Samstag, den 14. Februar 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 Begrüßungcocktail für nur 99,90 € für 2 Pers.. Nur auf Vorbestellung!

Stint – Saison

ab Freitag, den 6. bis Sonntag 29. März

Wir bieten Ihnen „Stint satt“ – knusprig gebraten, frisch aus der Pfanne, mit Beilagen Ihrer Wahl, für 31,90 €. Sonntagabends und donnerstags ab 17:00 Uhr für nur 29,90 €!

Wir empfehlen Tischreservierung!
Achtung – nur auf Voranmeldung!

Brauhaus-Schmankerl

dazu

unsere

Bierspezialität

original

Lagerbier

vom

Fass,

gebraut

vom

Sohn

des

Hauses

Bernd

Strehl

als

Brauer.

Freitag

6.

bis

Sonntag

29.

März

Brauhaus Schmankerl Buffet

nur am Freitag 06. und 20.03. um 18:00 Uhr und Sonntag 08. und 22.03. um 12:00 Uhr

Großes Eisbein oder Grillhaxe

Freitag 6. bis Sonntag 29. März

Spießbraten, Hähnchenoberkeule, Schweinefiletschnitzel, Bratensoße, Sauerkraut, Rotkohl, Erbsenpüree, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Senf

Holsteiner Spezialitäten wie Steakhüfte nach Roastbeef Art kalt, Sauerfleisch vom Schweinenacken, Remouladensoße, Preiselbeermerrettichsoße, Matjesfilets aus Marne, Zwiebel-Sahnetunke, Bratheringfilets, Salatauswahl mit Dressings, goldgelbe Bratkartoffeln, herzhafter Brotkorb und Butter

Ein leckeres Dessertbuffet rundet den herzhaften Schmaus ab. Pro Pers. 33,90 €.

Nur auf Vorbestellung!

Feiern Sie
Ihre Feste wie
sie fallen!

Es gibt so viele Anlässe sich mit Familie,
Freunden und Freunden zu treffen. Nutzen Sie
unser gastronomisches Konzept, damit Ihre
Feier Ihr Zusammenkommen unvergesslich wird.

Ob Geburtstag, Konfirmation oder Kommunion,
Schulabschluss, Verlobung, Polterabend oder
Hochzeit – wir vom Restaurant Strehl kümmern
uns um Ihre Wünsche und Bedürfnisse!

Gern reichen wir für Sie das Catering auch in
der Reihale des Ahrensburger Kulturzentrums
Marstall aus oder liefern es für Sie zu Ihnen
nach Hause. Wir stehen Ihnen mit einer
versierten, engagierten und freundlichen
Teamsetzung zur Seite. Lassen Sie sich von uns
bewährte Weise verwöhnen.
Wir freuen uns auf Sie!