

# 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 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

...

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

...

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

Pro Pers. 48,00 € exklusive Getränke, Kinder werden gesondert abgerechnet. Nur auf Voranmeldung, wir empfehlen rechtzeitige Reservierung



## 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 €.

## 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.!



## Wir begrüßen die Maischolle

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

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

## Maischollenessen

vom 1. Mai bis Ende 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 29,90 €. Donnerstags und sonntags von 17:00 bis 19:00 nur 27,90 €. Liebhaber dieser Plattfische gehen „Meilenweit“ für diesen Genuss, zu Ihrem Restaurant Strehl sind es nur ein paar Schritte! Wir empfehlen rechtzeitige Tisch- und Fischreservierung!

## Vorschau

Sommer-Spezialitäten ab Juli  
Freuen Sie sich auf Pfifferlinge – Garnelengerichte – Burger – Grillspieß und was uns noch so einfällt. Infos über Aktionen und Angebote dazu im Internet unter [www.restaurantstrehl.de](http://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](mailto:info@restaurantstrehl.de)  
[www.restaurantstrehl.de](http://www.restaurantstrehl.de)

# START- UND FRÜHLINGSPROGRAMM 2026



## RESTAURANT STREHL

*Haus für Festlichkeiten*

Feste und Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein





*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 in der Reithalle des Ahrensburger Kulturzentrum Marstall aus oder liefern es für Sie zu Ihnen nach hause. 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!

## 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, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 31,00 €.

### Rehkeule nach der Försterin

mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl, 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 Apfelrahmsoße, 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 Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Schmorapfel 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 herzhaft 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 Schmorr Gerichten:

### Rinderrouladen nach Hausfrauen Art

mit Senf, Speck und Gewürzgurken gefüllt, dazu eine herz hafte Rouladensoße, feine Bohnen, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, 2 Rouladen 29,00 €.

### Geschmorte Ochsenbäcken

mit einer eigenen kräftigen Soße, Rosenkohl, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 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 Begrüßungscocktail 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!



### Brauhaus-Schmankerl

dazu unsere Bierspezialität original Lagerbier vom Fass, gebraut vom Sohn des Hauses Bernd Strehl als Brauer. Freitag 6. bis Sonntag 29. März

Leckere Brauhaus Schmankerl erwarten Sie. Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung. Es lohnt sich!  
Vorbestellte ½ Grillhaxe 19,90 € a la carte 22,90 €  
Vorbestellte **Schäufele** 24,50 €, ala carte 26,90 €  
Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Klöße.

In den Brauhaus-Wochen servieren auch:  
Holsteiner Labskaus, Burger und Brauhausgulasch

### Großes Eisbein oder Grillhaxe

Freitag 6. bis Sonntag 29. 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 26,90 €. Übrigens, wer sein Eisbein lieber als Grillhaxe möchte – kein Problem, nur vorher bitte anmelden! Achtung – nur auf Voranmeldung!

### Brauhausschmankerlplatte

Genießen Sie diese Spezialitäten üppig auf dem Tisch serviert:

\*Herzhafter Aufschnitt aus der Landschlachtere Hoose, Wurstsalat, heimischer Käse aus der Käsestraße Schleswig-Holstein, Radieschen, Rettich, Rettich, Brotkorb und Butter.  
\*Grillhaxenfleisch, Rostbratwürstchen, Hähnchenoberkeule, herz hafte Bratensoße, Gemüse, Sauerkraut, Kartoffelklöße, Bratkartoffeln und Senf.  
\*Als Dessert ein Gläschen Schokoladennmousse mit Vanillesoße.  
Praktisch ein drei – Gang – Menü – ab 2 Pers. buchbar. Pro Pers. zum freundlichen Schmankerlpreis von nur 33,50 €. Nur auf Voranmeldung! Lassen Sie es sich gut gehen!

### Brauhaus Schmankerl Buffet

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

Spießbraten, Hähnchenoberkeule, Schweinefiletschnitzel, Bratensoße, Sauerkraut, Rotkohl, Erbsenpüree, Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln und Senf Holsteiner Spezialitäten wie Steakhüfte nach Roastbeef Art kalt, Sauerfleisch vom Schweinenacken, Remouladensoße, Preiselbeermeerrettichsoße, Matjesfilets aus Marne, Zwiebel-Sahnetunke, Braterringfilets, Salatauswahl mit Dressings, goldgelbe Bratkartoffeln, herzhafter Brotkorb und Butter  
Ein leckeres Dessertbuffet rundet den herzhaften Schmaus ab. Pro Pers. 33,90 €.  
Nur auf Vorbestellung!