

Oktoberfestschmankerl

Dazu original Oktoberfestbier und Erdinger Hefeweizen vom Fass!

Donnerstag 21. September bis Dienstag 3. Oktober (03.10. abends geschlossen)

Zur Oktoberfestzeit präsentieren wir Ihnen unser Haxen- und Entenfestival. Für diese Schmankerl empfehlen wir Vorbestellung. Es lohnt sich! Vorbestellte ½ Grillente 18,50 € a la carte 20,90 € Vorbestellte ½ Grillhaxe 11,80 € a la carte 13,90 € Vorbestellte Riesenhaxe 16,50 € Selbstverständlich alles mit Beilagen, Soße, Kraut und Knödel.

Oktoberfestschmankerlplatte

Genießen Sie die Spezialitäten des Münchner Oktoberfestes üppig auf dem Tisch serviert: Grillhaxenfleisch, Entenkeulen, Nürnberger Rostbratwürstchen, Weißwürste, Leberkäse, herzhaftes Bratensoße, Kartoffel- und Semmelknödel, Weißkraut, Radi, Brezn und zweierlei Senf – als Dessert: Bayrische Vanillecreme mit Kirschen. Ab 2 Pers. buchbar, pro Pers. zum freundlichen Oktoberfestpreis von nur 20,50 € (praktisch ein Drei – Gang – Menü) nur auf Voranmeldung! Lassen Sie es sich gut gehen!



O-zapft is!

OKTOBERFEST

Diese Veranstaltung ist nur für unsere Stammgäste mit deren ausgewählten Gästen buchbar. Wir starten am 23. September um 20:00 Uhr mit einem erlesenen Bayrischen Spezialitätenbuffet. Einlass ist bereits um 19:00 – gerne auch in Dirndl und Lederhose. Um Ihnen, schon einmal Appetit zu machen, hier ein kleiner Auszug aus unserem Bayrischen Spezialitäten Buffet: Hirschkalbskeule nach Tegernseer Art, herzhaftes Kalbshaxe, gebratenes Forellenfilet auf Gemüsebett, Scheiterhaufen, Kaiserschmarrn usw. usw. ... Durch den Abend führt Moderator, Stimmungsmacher und Profi-DJ Stephan Buchhorn.

Das bayrische Oktoberfestvergnügen präsentieren wir Ihnen für nur 29,90 € exklusive Getränke.

Wie gesagt, es ist eine exklusive Veranstaltung und eine Buchung ist nur mit und über unsere Stammgäste möglich, so dass nur eine sehr begrenzte Teilnehmerzahl zur Verfügung steht.

Bei Interesse melden Sie sich, liebe Stammgäste, mit Ihren Anmeldungen bei uns im Restaurant.



Gewölbekeller

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. Stellen Sie uns auf die Probe und lassen Sie sich von uns verwöhnen!



Lieben Sie es königlich?

Einmal Prinzessin im Schloss oder lieber Gutsherr im Marstall? Gerne richten wir für Sie das Catering im Gewölbekeller des Ahrensburger Schlosses aus oder liefern für Sie in die Reithalle des Ahrensburger Kulturzentrum Marstall. Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier usw., wir sind ihr Partner für den guten Geschmack. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, wir nehmen fast jede Herausforderung an! Sprechen Sie uns an!

GUTEN APPETIT!



Öffnungszeiten:

Für Feiern und Veranstaltungen sind wir fast immer für Sie da!

Montags ab 17.00 Uhr Holsteiner Bratkartoffelküche oder vorbestellte Speisen (Küchenschluss 20.30 Uhr)

Dienstag und Mittwoch geschlossen
Donnerstag, Freitag, Samstag ab 17.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 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 20.00 Uhr)

Feiertage entnehmen Sie bitte unseren Aktionsflyern. Gerne ändern wir für Sie unsere Öffnungszeiten und Küchenzeiten, wenn es denn passt!

!!Nur in den Sommerferien 24.07. bis 03.09. haben wir zusätzlich montags Ruhetag!!



SOMMERPROGRAMM 2017

RESTAURANT STREHL

Haus für Festlichkeiten

Feste & Feiern · Deutsche Küche · Veranstaltungen

Reeshoop 50 · 22926 Ahrensburg
Telefon: 04102 412 61 · Fax: 04102 43 217
www.restaurantstrehl.de



Mitglied im DEHOGA Schleswig Holstein

stormarn
tisch auf *

Stormi-Gourmet

Gratiniertes Zanderfilet
im Duett mit einer Spinatquiche und
einer Soße aus süßen Kirschtomaten

19,50 €



*schleswig-holstein



UNSERE AKTIONEN BIS ZUM 3. OKTOBER

Unsere Pfifferlings Saison ist eröffnet

Bis zum 3. September

Wir präsentieren Ihnen den König der Pilze, den Pfifferling in verschiedenen leckeren Zubereitungsarten, wir wünschen guten Appetit. Ein Auszug aus unserer Pfifferlingskarte:

- Feine Pfifferlings Cremesuppe mit eigener Einlage, Sahnehaube und Kräutern 6,20 €
- In Butter gebratene Pfifferlinge mit Kräuterrührei, und goldgelben Bratkartoffeln 16,90 €
- Pfifferlinge mit gebratenen Hirschkeulenstreifen In Sahnesoße, Butterbroccoli und Kartoffelkroketten 20,90 €

Pfifferlingsbuffet

Sonntag 30. Juli und 20. August um 12:00

Der edle Pfifferling in interessanten Varianten zubereitet, als Süppchen oder angereichert mit Spezialitäten von Fisch, Fleisch und Wild, dazu leckere Kartoffel- und ähnliche Beilagen, Salatauswahl, Sommerliches Dessertauswahl – eisig – cremig – fruchtig (Praktisch gesehen wie ein vier-Gang-Menü: Vorspeise, Suppen, Hauptgang, Dessert) Pro Pers. 24,50 € aber nur auf Vorbestellung!

Pfifferlingsplatte

Pfifferlinge natur gebraten, Pfifferlinge in Rahm mit Rumpsteak, Schweinemedailon, gebratenes Dorschfilet, Kräuterrührei und natürlich unsere leckeren goldgelben Bratkartoffeln. Ab 2 Pers. pro Pers. 22,90 € aber nur auf Vorbestellung!



Burger-Buffer

Samstag 5. August von 18:00 bis 20:00 Uhr und Sonntag 27. August von 12:00 bis 14:00 Uhr

Gestalten Sie Ihre eigenen Burger-Kompositionen mit Buns (Brötchen) Brioche- oder Foccatia, geben Sie Ihre Wunsch-Patties dazu: Holsteiner Rindfleischpatty, Seelachsfilet, Schweinefiletschnitzel oder Gemüsepaties mit knackigen Salaten, Pommes frites, Süßkartoffelpommes, Kroketten und goldgelbe Bratkartoffeln dazu Holsteiner Käsescheiben, Bacon, hausgemachte Salsa, BBQ Soße und vieles mehr. Abgerundet wird das Ganze mit einer Cup-Cake-Auswahl. Zum Testpreis von 21,50 € – NUR auf Vorbestellung!

Sommergrillspieß

Bis zum 3. September

Verschieden marinierte Steaks vom Rumpsteak, Schweinefilet und Putenmedailon auf dem Spieß mit Steaksoße, buntem Grillgemüse. Dazu wählen Sie bitte aus folgenden Beilagen: goldgelbe Bratkartoffeln, Pommes frites oder gebackene Kartoffel mit Kräuterquark. Den knackigen farbenfrohen Salatteller dazu, stellen Sie bitte nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammen. Eine sehr ordentliche Portion Sommergrillspieß pro Pers. 22,50 € – fdH Spieß 17,90 € (fdH = für den etwas kleineren Hunger)

Familienbuffet zur Einschulung

Mittwoch 6. September geöffnet von 11:30 bis ca. 15:30 - Buffet. von ca. 12.00 bis ca. 14.30

Erwachsenenbuffet mit Fisch, Schwein, Rind, Geflügel, reichhaltigen Beilagen und vieles mehr. Kinderbuffet mit kl. Schnitzeln, Würstchen, Nudeln mit Hacksoße und Tomatensoße, Pizzastücken, Pommes uvm.. Großes Dessertbuffet mit Eis, Pudding, Cremes, Wackelpeter uvm.. Für Erwachsene 22,50 €, Kinder 6 - 12 Jahre 1,30 € pro Lebensjahr, Kinder bis 5 Jahre 0,00 €. Auch dieses Jahr wieder kommt unser Kinderclown „Rolf Rodouros“ mit seiner Zaubershow für die jungen Gäste. Tischreservierung erforderlich – Achtung – Die Plätze werden langsam knapp!

Großes Sommer-Bratkartoffelbuffet „der Klassiker“

Freitag 8. von 18:00 bis 20:00 und Sonntag 10. September von 12.00 bis 14:00

Zu den knusprigen goldgelben Bratkartoffeln servieren wir Ihnen herzhaften Burgunderschinken und saftigen Schweinenackenbraten mit Senfkräuterkruste dazu Braten- und Pfeffersahnesoße, bunte Gemüseauswahl und als kalter Teil: Holsteiner Matjesfilets, eingelegte Bratheringe, Steakhüfte nach Roastbeef Art, kalte Braten, hausgemachtes Sauerfleisch und knackfrische Salate. Dessert: Sommerbeerencreme und Schokoladenpudding mit Vanillesoße. Pro Pers. 21,50 € nur auf Voranmeldung!

Wildspezialitäten

Bevor es bei uns ab dem 5. Oktober richtig Wild wird, servieren wir Ihnen ab 7. September:

Hirschkalbskeule mit Preiselbeerahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 19,90 €!

Heimische handgemachte Spezialitäten im Restaurant Strehl

Donnerstag 7. bis Sonntag 17. September

Warum weit fahren, wenn der gute Dithmarscher Kohl auch zu Ihrem Restaurant Strehl rollt – Wir präsentieren Ihnen: Dithmarscher Kohlroulade klassisch, herzhafter Weißkohl mit leckerer Füllung von Schleswig-Holsteiner Schweine- und Rinderhack, dazu servieren wir Bratensoße mit feinen Speckstreifen und Petersilienkartoffeln oder Birnen, Bohnen und Speck klassisch zubereitet und dazu serviert Annabell-Kartoffeln, genießen Sie die bodenständige Heimatküche! und kleinem süßen Dessertgläschen hinterher für nur 14,50 €!

