

**Herzlich Willkommen  
zum  
*Schlemmen in Stemmen***

Seit bald 500 Jahren lebt unsere Familie auf diesem Fleckchen Erde in Stemmen, und seit jeher hat auch der Garten des Bauernhofes unsere Familie und unsere Gäste ernährt. Natürlich nutzen wir heute unsere landwirtschaftlichen Wurzeln und verwenden nach Möglichkeit Produkte aus Stemmen und unserer näheren Umgebung. So wachsen alle unsere Kartoffeln auf einem Feld in unserem Dorf. Über 70 Obstbäume stehen auf den Flächen in Stemmen, an denen Obst und Beerenfrüchte für Kuchen, Dessert und Saft wachsen. Probieren Sie unbedingt einmal unseren hausgemachten Apfelsaft!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,  
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus!

*Ihre Familie Trau  
und das Team vom Landgut Stemmen*

## Getränkeempfehlungen

Rhabarbersaftschorle	0,3 l	3,00 €
Holunderblütenschorle	0,3 l	3,00 €
Apfelsaft aus Äpfeln vom Landguts-Garten	0,2 l	2,70 €
Apfelsaft aus Äpfeln vom Landguts-Garten	0,3 l	3,50 €
Bruns-Blackberry Cocktail	0,1 l	4,20 €
Bruns Brombeerlikör, Soda, trockener Sekt		
Hugo nach Landgut-Art	0,1 l	4,80 €
Holunderblütensirup, Minze, Soda, Bitter Lemon, trockener Sekt		
Kartoffelschnaps „Knolli“	2 cl	1,80 €
aus der Bruns-Spirituosenfabrik in Rotenburg (32%)		
Bruns Haselnusslikör	2 cl	2,50 €
aus der Bruns-Spirituosenfabrik in Rotenburg (28%)		

## Bierspezialitäten

Haake Beck	vom Fass	0,3 l	2,70 €
Haake Beck	vom Fass	0,4 l	3,40 €
Alsterwasser	vom Fass	0,3 l	2,70 €
Alsterwasser	vom Fass	0,4 l	3,40 €
Beck´s	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Beck´s	vom Fass	0,4 l	3,50 €
Kräusen	vom Fass	0,3 l	2,90 €
Hemelinger Dunkel	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Maisel´s Hefeweizen	vom Fass	0,5 l	4,20 €
Maisel´s Hefeweizen alkoholfrei	Flaschenbier	0,5 l	4,20 €
Aktien Zwickl Landbier	Flaschenbier	0,5 l	4,50 €
Beck´s	Flaschenbier	0,33 l	2,80 €
Beck´s Alkoholfrei	Flaschenbier	0,33 l	2,80 €
Malzbier	Flaschenbier	0,33 l	2,80 €

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

*Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe*

## Salate

### **Bunter Salat**

mit unserem Hausdressing  
3,90€

### **Großer Salat mit unserem Hausdressing**

mit gebratener Hähnchenbrust  
10,90€

## Vorspeisen

### **Feldsalat mit Traubendressing**

gebackenem Camembert und karamellisierten Walnüssen  
8,90€

### **Gebratene Wildleber aus eigener Jagd**

auf Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Apfel  
11,90€

## Suppen

### **Stemmer Hochzeitssuppe**

Fleischbrühe mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen  
4,90€

### **Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis**

Geröstete Kürbiskerne und Kernöl  
5,90€

## Für unsere kleinen Gäste

### **Sputnik (Halbe Currywurst)**

mit Pommes Frites  
3,90€

### **Chicken Nuggets**

mit Pommes Frites  
4,90€

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

*Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe*

## Hauptgerichte

### **Burger vom Wildschwein aus eigener Jagd**

mit Zwiebel-Birnen Topping, Preiselbeeren-Mayonnaise und Salatmix

11,90€

zusätzlich mit Süßkartoffel-Pommes

14,90€

### **Indisch gewürzte Gänsekeule**

auf Linsen-Mango-Reis

14,90€

### **Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons**

und Krokette

14,90€

### **Schweinefilet-Spieß aus dem Ofen**

mit bunter Pfeffersauce, Paprika und Zwiebeln, dazu Pommes Frites

18,90€

### **Gegrilltes Rinderrückensteak „200g“ mit Kräuterbutter**

gemischtem Salat und Pommes Frites

21,90€

### **Gegrillte Hirschrückenmedaillons mit Steinpilzsauce**

Cassis-Rotkohl und Krokette

26,90€

## Spezialitäten von der „Scheeßeler Heidschnucke“

*Familie Benning aus Sothel beliefert uns mit einer ganz besonderen Spezialität aus der hiesigen Wümmeniederung – der Heidschnucke. Wer dieses besondere Fleisch noch nicht gekostet hat, darf nicht vor dem Gedanken an Lamm zurückschrecken, denn das dunkle Fleisch der Schnucken schmeckt viel milder und ist zudem durch die viele Bewegung fettarm und schön zart.*

### **Gratiniert aus dem Ofen**

mediterranes Gemüse, Kartoffel und Fetakäse

19,90€

### **Rückenfilet - gegrillt**

Feldsalat mit Senfdressing und Macairekartoffeln

28,90€

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

*Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe*

### Aus dem Meer

#### **Eingelegte Matjesfilets nach Hausfrauen Art**

dazu Bratkartoffeln

11,90€

#### **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

auf Kartoffel-Feldsalat

17,90€

### Regional und Deftig

#### **Currywurst**

mit Pommes Frites

5,90€

#### **Schinken Brot**

Landbrot mit rohem Schinken und Gewürzgurke

6,90€

#### **Bauern-Omelett**

gebratene Heidekartoffeln mit Schinken-Würfeln und geschlagenem Ei

9,90€

#### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein**

Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

10,90€

#### **Stemmer Riesen-Pellkartoffel**

mit geräuchertem Lachs, Sauercreme und kleinem Salat

11,90€

### Vegetarisch

#### **Rosmarin-Kartoffel-Gemüse-Pfanne**

mit geschmolzenem Raclettekäse

13,90€

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

*Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe*

### Süße Kleinigkeiten

**Mini Baileys-Panna cotta**  
mit Schokoladensauce  
2,00€

**Mini Creme Brûlée**  
mit Tonkabohne  
2,00€

**Mini Zwetschgenröster**  
mit Walnuss-Eis  
2,00€

als 2erlei 3,80€  
und 3erlei 5,60€

### Eiscreme

**„Wach nach Acht“**  
Frisch gebrühter Espresso  
mit 1 Kugel After-Eight-Eiscreme und Sahne  
3,50€

**Eiskaffee**  
Eiskalter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne  
3,90€

**Gemischtes Eis**  
3 Kugeln bunt gemischtes Eis mit Sahne  
3,90€

**„Knusperkugel“**  
1 große Kugel Vanilleeis im Müslimantel auf roter Grütze  
3,90€

**Eisschokolade**  
Kräftiger Kakao mit 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel Schokoladeneis und Sahne  
3,90€

**„Eis & Heiß“**  
Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten  
4,90€

**Portion Sahne extra à € 0,50**

*...zum Schlemmen nach Stemma!*  
Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe

### Kaffee und Tee

Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Milchkaffee	2,60 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee oder Glas Tee	2,00 €
Kännchen Kaffee oder Tee	3,40 €

