

**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	2,50 €
Apfelsaft aus Äpfeln vom Landguts-Garten	0,3 l	3,00 €
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	2,80 €
Haake Beck	vom Fass	0,4 l	3,50 €
Alsterwasser	vom Fass	0,3 l	2,80 €
Alsterwasser	vom Fass	0,4 l	3,50 €
Beck´s	vom Fass	0,3 l	2,90 €
Beck´s	vom Fass	0,4 l	3,80 €
Kräusen	vom Fass	0,3 l	3,00 €
Hemelinger Dunkel	vom Fass	0,3 l	2,90 €
Maisel´s Hefeweizen	vom Fass	0,5 l	4,20 €
Maisel´s Hefeweizen alkoholfrei	Flaschenbier	0,5 l	4,50 €
Aktien Zwickl Landbier	Flaschenbier	0,5 l	4,50 €
Beck´s	Flaschenbier	0,33 l	3,00 €
Beck´s Alkoholfrei	Flaschenbier	0,33 l	3,00 €
Malzbier	Flaschenbier	0,33 l	3,00 €

...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 marinierten Trauben

geschmolzenem Camembert und karamellisierten Walnüssen
9,90€

Gebratene Wildleber aus eigener Jagd

Röstzwiebel-Kartoffelpüree und Apfel
11,90€

Suppen

Stemmer Hochzeitssuppe

Fleischbrühe mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen
4,90€

Schwedische Kartoffelsuppe

mit Lachs und Dill
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€

Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons

und Kroketten

14,90€

Grünkohlpfanne mit Kasseler Nacken, Kohlwurst und Bremer Pinkel

dazu Bratkartoffeln

16,90€

Gegrilltes Kotelett vom Susländer Schwein aus Holstein

Schmortomaten und Pesto-Kartoffelpüree

17,90€

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 Kroketten

26,90€

Unsere besondere Empfehlung:

Scheeßeler Heidschnucke der Familie Benning aus Sothel

Geschmorte Lammkeule mediterranes Gemüse und Kartoffel

mit Fetakäse im Ofen Gratiniert

19,90€

...zum Schlemmen nach Stammen!

Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe

Aus dem Meer

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-Würfel, geschlagenes Ei

9,90€

Stemmer Riesen-Pellkartoffel

mit geräuchertem Lachs, Sourcreme und Salatgarnitur

11,90€

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schwein

Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

10,90€

Vegetarisch

Gnocchi mit Tomatenkirschen

geräucherter Paprika und geschmolzenem Raclettekäse

13,90€

...zum Schlemmen nach Stemma!

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, Sahne und Kakaopulver
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 Stammen!
Für Infos zu Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie nach unserer Infomappe

Kaffee und Tee

Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	3,10 €
Milchkaffee	2,60 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee oder Glas Tee	2,20 €
Kännchen Kaffee oder Tee	3,80 €

