

**Herzlich Willkommen  
zum  
*Schlemmen in Stemma***

Seit bald 500 Jahren lebt unsere Familie auf diesem Fleckchen Erde in Stemma, 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 Stemma und unserer näheren Umgebung. So wachsen alle unsere Kartoffeln auf einem Feld in unserem Dorf. Über 70 Obstbäume stehen auf den Flächen in Stemma, 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 Stemma*

## 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*

## **Vorspeisen & Salate**

### **Kleiner Salat**

mit unserem Hausdressing  
3,90€

### **Ofen-Camembert mit karamellisierter Nusshaube**

auf Rukola-Apfelsalat  
9,90€

### **Großer Salat mit gebratener Hähnchenbrust**

und Hausdressing  
11,90€

### **Cäsars-Salat mit gebratenen Riesengarnelen**

als Vorspeise mit 3 Garnelen

10,90€

oder

mit 5 Garnelen

15,90€

## **Suppen**

### **Stemmer Hochzeitssuppe**

Fleischbrühe mit Eierstich, Spargel und Fleischklößchen  
5,00€

### **Cremesuppe von Pfifferlingen**

mit eigener Einlage  
5,90€

## **Für unsere kleinen Gäste**

### **Spaghetti**

mit Tomatensauce  
4,00€

### **Chicken Nuggets**

und Pommes Frites  
5,00€

*...zum Schlemmen nach Stemmen!*

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

## Hauptgerichte

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

Zwiebel-Birnen Topping, Preiselbeeren-Mayonnaise und  
Salatgarnitur

12,00€

zusätzlich Süßkartoffel-Pommes

15,00€

### **Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“**

an Kartoffel-Gurkensalat

14,00€

### **Rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln**

und Remouladensauce

14,50€

### **Gegrillte Hähnchenbrust im Speckmantel**

auf Kartoffel-Pfifferlings-Ragout

17,90€

### **Schweinerückenschnitzel mit Rahm-Pfifferlingen**

und Kroketten

17,90€

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

bunte Pfeffersauce mit Paprika und Zwiebeln  
und Pommes Frites

19,50€

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

und Herzoginkartoffeln

23,90€

### **Szechuan Pfeffer-Steak aus dem Rinderfilet (200g)**

Römersalat mit Sesamdressing und Pommes Frites

27,90€

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

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

### Aus dem Meer

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

mit Bratkartoffeln

12,00€

#### **Lachs-Bowl mit Wok-Gemüse**

und Basmati-Reis

18,00€

### Regional und Deftig

#### **Currywurst**

Pommes Frites

6,50€

#### **Schinken Brot**

geräucherter Schinken mit Landbrot und Gewürzgurke

7,00€

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

Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

11,00€

#### **Rösti-Taler mit geräuchertem Lachs**

Sauercrème und Salatgarnitur

12,90€

### Vegetarisch/Vegan

#### **Vegane Spaghetti** (vegan)

mit veganer Bolognese

10,90

#### **Kartoffel-Pfanne mit Pfifferlingen** (vegetarisch)

geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesanspäne

15,90€

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

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

## **Süße Kleinigkeiten**

### **Mini Kokosmilch-Panna cotta**

unter Mangosorbet

2,00€

### **Mini Creme Brûlée**

mit Schokolade

2,00€

### **Mini Rote Grütze**

an Vanilleeis

2,00€

## **Eiscreme**

### **„Wach nach Acht“**

Frisch gebrühter Espresso

1 Kugel After-Eight-Eiscreme und Sahne

3,50€

### **Eiskaffee**

Eiskalter Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne

4,00€

### **Gemischtes Eis**

3 Kugeln bunt gemischtes Eis mit Sahne

4,00€

### **„Knusperkugel“**

1 große Kugel Vanilleeis im Müslimantel auf roter Grütze

4,00€

### **Eisschokolade**

Kräftiger Kakao mit 1 Kugel Vanille- und 1 Kugel  
Schokoladeneis und Sahne

4,00€

### **„Eis & Heiß“**

Vanilleeis mit heißen Beerenfrüchten

4,80€

## **Portion Sahne extra à € 0,50**

*...zum Schlemmen nach Stammen!*

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