



SPARGELZEIT

Täglich frischer Spargel aus Kremmen

Liebe Freundinnen und Freunde des Landgut Stober,

unseren Spargel garen wir im Vakuum, ohne Zugabe von Wasser, nur mit Butter und Salz. Wie all unser Gemüse servieren wir ihn ‚al dente‘ – mit zartem Biss und vollem Geschmack. Wenn Sie Ihren Spargel gern ‚weich‘ gegart essen möchten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Spargelzeit auf dem Landgut Stober, das heißt feldfrischer Kremmener Spargel so viel das Herz begehrt. Seit 2008 wird das weiße Edelgemüse auf Kremmener Böden angebaut. Aus den ursprünglich 40 Hektar des Kremmener Spargelhofes sind mittlerweile 200 Hektar Spargelanbaufläche geworden. Somit können Sie das köstliche Gemüse täglich frisch im ‚Restaurant Seeterrassen‘ genießen. Wir wünschen guten Appetit.

Spargelsuppe / Vanille / Zitronengras asparagus soup / vanilla / lemongrass	9,50 Euro
Spargel-Erdbeer Salat asparagus and strawberry salad	10,50 Euro
Ein halbes Pfund Spargel / junge Kartoffeln wahlweise mit Sauce Hollandaise / Butter / Brösel-Butter half a pound of asparagus / young potatoes optionally with hollandaise sauce / butter / breadcrumb butter	19,50 Euro
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
Havelländer Schinken Havelland ham	8,50 Euro
Gebackene Kalbs-Schnitzel baked veal cutlets	14,50 Euro
Filet vom Saibling fillet of char	12,50 Euro