



SPARGELZEIT

Ab dem 23. April 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 genießen möchten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Spargelzeit auf dem Landgut Stober bedeutet feldfrischer Kremmener Spargel, soviel das Herz begehrt. Seit 2008 wird das weiße Edelgemüse auf Kremmener Böden angebaut. Aus ursprünglich 40 Hektar sind mittlerweile 200 Hektar Anbaufläche geworden. Genießen Sie diese Köstlichkeit täglich frisch in unserem Restaurant Seeterrassen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Spargelsuppe / Kräuteröl asparagus soup / herb oil	9,50 Euro
Vegan - Spargelsalat / Erdbeere / Croutons / Bärlauchpesto vegan - asparagus salad / strawberry / croutons / wild garlic pesto	12,50 Euro
Ein halbes Pfund Spargel / junge Kartoffeln wahlweise mit Sauce Hollandaise / Butter / Brösel-Butter half a pound of asparagus / young potatoes optionally served with hollandaise sauce / butter / breadcrumb butter	19,50 Euro

DAZU EMPFEHLEN WIR:

Rohschinken dry-cured ham	9,50 Euro
Gebackenes Schnitzel vom Kalb breaded veal schnitzel	14,50 Euro
Filet vom Saibling char fillet	14,50 Euro