



## SPARGELZEIT

### Täglich frischer Spargel aus Kremmen

Liebe Gäste und Freunde des Landgut Stober,

unseren Spargel garen wir im Vakuum, ohne Zugabe von Wasser, nur mit Butter und Salz. Wir bereiten ihn, wie anderes Gemüse auch, bissfest, d.h. „al dente“ zu. 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 in unserem Restaurant „Seeterrassen“ genießen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

**Spargelsuppe / Vanille/ Zitronengras** **9,50 Euro**  
asparagus soup / vanilla / lemongrass

**Ein halbes Pfund Spargel / jungen Kartoffeln /** **20,50 Euro**  
wahlweise / Sauce Hollandaise / Butter / Brösel-Butter  
one half pound asparagus / young potatoes, sauce hollandaise / butter

**Dazu empfehlen wir:**

**Wildschinken von „Richards Wild“/ Fürstenberg** **8,50 Euro**  
wild ham from "Richards Wild"

**Gebackene Kalbs-Schnitzel** **14,50 Euro**  
baked veal cutlets

**Rottstocker Forellenfilet** **12,50 Euro**  
rottstocker trout fillet