



## 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. 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 im ‚Restaurant Seeterrassen‘ genießen. Wir wünschen guten Appetit.

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

**Spargel-Safran-Salat / gebackene Kartoffel-Bärlauch-Krapfen** 14,50 Euro  
asparagus saffron salad / baked potato wild garlic fritters

**Ein halbes Pfund Spargel / junge Kartoffeln** 19,50 Euro  
wahlweise mit Sauce Hollandaise / Butter / Brösel-Butter  
half a pound of asparagus / young potatoes  
optional with sauce hollandaise / butter / breadcrumb butter

DAZU EMPFEHLEN WIR:

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

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

**Filet vom Zander** 12,50 Euro  
fillet of pikeperch