

SCHULTENS

Gastgeber seit 1740

Ausser-Haus-Pfannen

„Schultens Pfanne“ € 21,50 p.P.

Mini-Rinder-Rouladen, Schweinemedallions und Putenfilets im Speckmantel, bunte Gemüseauswahl, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Rahmsauce, dazu eine Salatplatte

„Die Wild-Pfanne“ € 22,50 p.P.

Aus eigener Jagd – Geschmorte Reh- und Wildschweinkeule mit gebratenen Pilzen der Saison, Bohnenbündchen, Brokkoli, Petersilienkartoffeln, Spätzle und feiner Bratensauce

„Schnitzel-Pfanne“ € 18,50 p.P.

Panierte Schweineschnitzel, Hähnchen Piccata in Käse-Ei-Hülle und Schnitzel in Mandelkruste mit saisonalem Gemüse, Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Champignon-Rahm

„Gemüse-Curry-Pfanne“ € 10,00 p.P.

Indisches Gemüsecurry mit Paprika, Zucchini und Süßkartoffel, dazu Basmati-Reis

„Spargel-Pfanne“ (saisonal) € 25,00 p.P.

Frischer Stangenspargel von Schlohs Spargelhof in Hellwege mit Landschinken und panierten Schweineschnitzeln, Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise



Schlemmen, wie in Stemma!

Nachhaltig ohne Verpackungsmüll machen unsere Pfannen fertig angerichtet einen tollen Eindruck auf Ihrem Tisch - fast, wie in Stemma!

Zusätzlich können Sie die Pfannen auf jedem Haushaltsherd warm halten, oder noch einmal nacherhitzen.

Bestellbar: ab 2 Personen bis 20.00 Uhr telefonisch am Vortag. Ab 15 Personen bitten wir um 3 Tage Vorlauf.

MONTAG - SAMSTAG
17.30-19.30 Uhr Abholung

Das Geschirr bringen Sie uns am Folgetag bitte bis 18.00 Uhr zurück **Tel: 04267 930 40**



SCHULTENS

— *Gastgeber seit 1740* —

**Hier finden Sie unsere
aktuelle Speisekarte**



www.landgut-stemmen.de/leistungen/restaurant-schultens/

Schlemmen in Stemmen

*So lange die Tradition auch ist, so stetig ist auch der Wandel.
Im Restaurant SCHULTENS bewahren wir Oma's Traditionen,
und machen daraus ein zeitgemäßes Erlebnis.*

*Wir möchten Sie kulinarisch verwöhnen und Ihnen einen rundum
angenehmen Aufenthalt ermöglichen – Schlemmen in Stemmen eben!*

Gute Landküche

*Handgemachte Landküche mit internationalem Einfluss – so bringt man das
Thema unseres Restaurants am Rande der Lüneburger Heide
wohl am besten auf den Punkt.*

*Dazu nutzen wir die Lebensmittel, die uns durch die landwirtschaftlichen
Wurzeln des LANDGUT STEM MEN gegeben sind. So finden Sie auf
unserer Speisekarte stets Wildgerichte mit bestem Fleisch aus eigener
Jagd, Kartoffeln vom Stemmer Acker, sowie Speisen aus dem eigenen
Obst- und Kräutergarten. Hier kommen Fleisch, wie auch Tierliebhaber auf
Ihre Kosten.*