

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

„Schnitzelpfanne“ € 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

„Gänsepfanne“ (saisonal) € 24,90 p.P.

Brust und Keule von der Gans, mit Klößen, Rosenkohl, Apfelrotkohl & Bratensauce

„Grünkohlpfanne“ (saisonal) € 18,50 p.P.

Kasseler & Bauchspeck mit Kohl- und Pinkelwurst, Salzkartoffeln und leckerer Grünkohl



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 16.00 Uhr zurück **Tel: 04267 930 40**



Hier finden Sie unsere aktuelle Speisekarte



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
STEMMEN 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.*