

STEMMI'S TAKE AWAY VOM 03. BIS 09. MAI

Auch weiterhin versorgen wir euch mit leckeren Gerichten für daheim.

Gerne könnt Ihr uns telefonisch oder per Mail eure Bestellungen durchgeben!

Am Montag, Dienstag, Mittwoch & Freitag Abholung oder Lieferung von 16-19Uhr

Am Samstag & Sonntag von 12-18Uhr.

Ab einem Bestellwert von 60€ beliefern wir Euch in Velbert nach Verfügbarkeit kostenlos!

Für weitere Fahrten spricht uns gerne an. Wir freuen uns auf euch!

VORNEWEG

- „Salat vom Kuhlendahler Spargel“**
Tandoori Joghurt Vinaigrette, Mandeln & Passionsfrucht 16€
- „Rosa gegarte Entenbrust kalt aufgeschnitten“**
Kleiner Gemüsesalat mit Terriyaki & Misocreme 19€
- „In Olivenöl confierter Bonito“**
Salat von dreierlei Bohnen, Grapefruit & Pecorino 18€
- „Hausgeräucherter Ikarimi Lachs“**
Kräutersalat, Schüttelbrot & Honig Senf Sauce mit Dill 20€

DANACH

- „Unsere Joghurette im Glas“**
Dunkle Schokolade, Joghurt & Erdbeere 10€
- „Stemmi's Eis feat. Cremeeis Wuppertal“**
im 140ml Becher
Limettensorbet mit unserem Gin
oder Karamellisierte weiße Schokolade je 3,90€
- „Handgemachte Pralinen von Pâtissier Tim Tegtmeyer“**
Neun wundervolle kleine Kunstwerke in der Geschenkbox 13€
- „Käseauswahl von Affineur Waltmann“**
Fünf Sorten mit Früchtebrot
von Bäcker Steinleitner & schwarzen Nüssen 16€

HAUPTSACHE

- „Orechiette Pasta“**
Babyspinat, Jordan Feta & Pimientos del Piquillo 19€
- „Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten“**
Kartoffel-Gurken-Salat, Wildpreiselbeeren & Zitrone 25€
- „Filet von der Dorade Royal“**
Cremige Chorizzograpen & Orangenfenchel 27€
- „Rücken vom Salzwiesenslamm mit Birne Bohne & Speck“**
Bohnenragout, Confierte Birne & Neue Kartoffeln 28€

„Täglich frisch gestochener Spargel vom Hof Gut Kuhlendahl“

- Serviert mit neuen Kartoffeln, brauner Butter oder Sauce Hollandaise 21€
-mit Kochschinken vom Thüringer Duroc Schwein 28€
-mit 5 Stück. Gegrillten Salzwassergarnelen 29€
-mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 31€
-mit dem Fang des Tages 32€

- „Junge Salattriebe vom Keltenhof“** Sonnenblumenkerne & Stemmis Balsamicovinaigrette
- „650g feinstes vorgegrilltes Entrecote von Stockyard aus Australien“**
Dazu servieren wir euch ein Sauté von zweierlei Spargel & neuen Kartoffeln mit Café de Paris Butter
- „Cremeeis von karamellisierter weißer Original Beans Schokolade“**

Das Steak muss gemeinsam mit dem Gemüse für ca.15 Min. in den vorgeheizten Ofen bei 180 Grad.
Ansonsten ist alles sofort verzehrfähig!

Die Box ist für 2 Personen und kostet 88€



www.haus-stemberg.de



[saschastemberg](https://www.instagram.com/saschastemberg)



[hausstemberg](https://www.facebook.com/hausstemberg)