



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES LANDGUT STOBER,

wir heißen Sie ganz herzlich willkommen auf dem ehemaligen Landgut der Familie Borsig.

Wer ein Kulturgut von der Größenordnung des Landgut Stober aufwendig, originalgetreu und einfühlsam renovieren möchte, muss ein Visionär sein. Michael Stober hatte eine Vision, als er im Jahr 2000 zum ersten Mal die verfallenen Gebäude aus rotem Ziegelmauerwerk am Groß Behnitzer See erblickte. Daraus wurde Wirklichkeit.

Verweilen Sie in unserem Restaurant oder auf unserer idyllischen Seeterrasse.

Unser Küchenteam setzt auf saisonale Gerichte mit Produkten aus der Mark Brandenburg – am liebsten in Bio-Qualität, zertifiziert durch die Ökoprüfstelle DE-ÖKO-037 und unser Bioland Zertifikat 2DABoFWAAV18. Marktfrische Produkte, ein guter Draht zu Kleinerzeugern und Fleisch von Tieren, die auf den Weiden um die Ecke grasen durften, bilden die Grundlage für unsere Speisekarte. Alles wird frisch zubereitet – ohne Geschmacksverstärker, ohne Pulver. Und nur wer seine Tiere und Pflanzen mit so viel Liebe behandelt wie wir, darf uns beliefern.

Unser Restaurant „Seeterrassen“ ist täglich von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet!

Planen Sie eine Feier? Dann wenden Sie sich bitte an unser Event- und Veranstaltungsteam. Für Veranstaltungen jeglicher Art von 20 bis 2.000 Personen bieten unsere 25 Veranstaltungsräume den passenden Rahmen. Insbesondere als außergewöhnlicher Ort für Hochzeiten und Tagungen, Seminare und Feiern hat sich das Landgut Stober in den vergangenen Jahren einen Namen gemacht. Wir arrangieren einzigartige Feierlichkeiten und freuen uns darauf, ganz speziell auf Ihre Wünsche eingehen zu dürfen.

Unsere Lieferanten sind u.a.:

Forellenhof, Rottstock
Dörmanns Biolandhof (Käse), Petershagen
Ucker Eis – Bauernkäserei Wolters
SpeiseGut, Gemüse aus Kladow, Bioland
Terra Naturkost

Bio-Manufaktur Havelland (Fleisch)
Richard's Wild, Fürstenberg/Havel
Rixmanns Gemüse, Linum
Wildfisch vom Müritzfischer

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!

Ihre Gastgeberfamilie Tanja Getto-Stober & Michael Stober

und unser Team vom Landgut Stober.

Im Fall von Unverträglichkeit und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



UNSER HAVELLAND-GENIESSERMENÜ

OUR HAVELLAND GOURMET-MENU

**Salat von Rosenkohlblättern mit Pastinakencreme, geräucherter Entenbrust
und Johannisbeer - Birnen-Chutney**

salad of Brussels sprouts feat with parsnip cream, smoked duck breast and currant-pear chutney

Maronensuppe mit Wachtelbrustspieß

Chestnut soup with quail breast kewer

**Rehrücken im Pumpernickelmantel auf Schwarzwurzelpüree,
Kräuterseitlingen und kleinen Brotnödeln**

saddle of venison coated in pumpernickel on, king oyster mushrooms
mashed black salsify and bread dumplings

**Warmer Gewürz-Schokoladenkuchen mit Portweifeigen,
Krokant Eis und karamellisierten Walnüssen**

warm spiced-chocolate cake with port figs, brittle ice cream, caramelized walnuts

44,00 Euro pro Person / per person



IHRE SPEISEKARTE

VORSPEISE

STARTERS

Linumer Kürbissuppe mit Ingwer, Zitronengras und Kürbiskernpesto pumpkin soup with ginger, lemon grass and pumpkin seed pesto	8,50 Euro
Maronensuppe mit Wachtelbrustspieß Chestnut soup with s quail breast skewer	9,00 Euro
Winterliche Blattsalate mit Apfel und Sauerkraut Bio-Pastrami, grobe Senfcreme und Croutons seasonal leaf salad with apple and sauerkraut, organic pastrami coarse mustard and croutons	12,50 Euro

HAUPTGANG

MAIN DISH

Zanderfilet gebraten auf bunten Rübchen mit Senfpüree und Blutwurst im Kartoffelmantel fried pike-perch fillet on colorful turnips, mustard mash and blood pudding coated in potatoes	21,00 Euro
Barschfilet aus der Müritz auf Kürbispüree, süß-saure Quitten und wilder Broccoli regional bass fillet, mashed pumpkin, sweet-sour quince and wild broccoli	23,00 Euro
Hirschkalbsschnitzel mit lauwarmem Topinambur-Birnen-Salat Sauerkirsch-Jus fawn schnitzel, lukewarm topinambur pear salad and sour cherry gravy	26,00 Euro
Rosa Bio Kalbsfilet auf Rahmwirsing, Thymiankartoffeln Traubensauce und frischer Meerrettich pink veal filet, creamy savoy cabbage, thyme potatoes, sauce of grapes fresh horseradish	28,00 Euro



VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN

Kräuterspaghetti mit Ofentomaten und Walnußbrösel 12,50 Euro
herb spaghettis with baked tomatoes and crumbs of walnut

Maisküchlein auf Rote Bete-Apfel-Salat 14,50 Euro
mit Kresseschaum und Popcorn
corncake, salad of beetroot and apple with foam of cress and popcorn

KLEINIGKEIT

SNACKS

Steckrüben-Sellerie-Eintopf mit Majoran und Wild-Knackern 9,50 Euro
stew of swede and celery with majoram and gamy knackwurst

Boulette und Würstchen vom heimischen Wild 14,50 Euro
Preiselbeer-Senf, geröstetes Krustenbrot und Rettichhobel
meatball and sausages of the local venison, cranberry mustard
roasted bread and radish

Wildschweingulasch von Richard's brandenburgischem Wild 16,50 Euro
mit Wurzelgemüse und Haselnuss Spätzle
regional boar goulash with root vegetables and hazelnut spaetzle

NACHSPEISE

DESSERT/KÄSE

Quitte im Baumkuchenmantel 9,00 Euro
mit Karamellcreme und Vollmilchschokolade
quince coated in pyramid cake, caramel cream and chocolate

Lauwarmer Apfel-Haselnuss-Crumble 8,00 Euro
mit Sauerrahm-Eis und Haferstreuseln
apple-hazelnut-crumble with sour ice cream and oat brittles

Käseauswahl von Dörmanns Biohof 8,50 Euro
mit hausgebackenem Fruchtebrot und Kürbis-Chutney
organic goat and cow's milk cheese served with homemade fruit bread
and pumpkin chutney



UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

EDDA AND JONA FAVORITE DISHES

Spaghetti mit Gemüsebolognese 5,90 Euro
spaghetti with tomato vegetable sauce

Fischstäbchen 6,90 Euro
mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree
fish fingers with mixed vegetables and mashed potatoes

FÜR UNSERE KLEINEN, ANSPRUCHSVOLLEN GÄSTE,
DIE SICH EINFACH NICHT ENTSCHIEDEN KÖNNEN:
FOR OUR SMALL GUESTS, WHO CANNOT MAKE A DECISION

1 Portion Glücksstäbchen aus Kartoffeln, 3,00 Euro
mit Mayonnaise oder Ketchup
1 portion of lucky sticks from potatoes, with mayonnaise or ketchup

EIS ICE CREAM

Ucker-Eis im Becher (100 ml) 2,80 Euro
organic ice cream in a cup (100 ml)

Bitte wählen Sie: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella u.a.
please choose: Vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella etc.

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT) CAKES (DAILY OFFERS)

Blechkuchen verschiedene Sorten 3,00 Euro
a choice of cake

an den Wochenenden genießen Sie unsere Torten 4,50 Euro
on weekends you can enjoy our sweet tarts

eine Portion Sahne 0,50 Euro
portion of whipped cream