



## 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 /Uckerkaas – Bauernkäserei Wolters  
SpeiseGut, Gemüse aus Kladow, Bioland

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 Unverträglichkeiten und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



UNSER HAVELLAND-GENIESSERMENÜ

OUR HAVELLAND GOURMET-MENU

**Hausgebeizte Müritz-Maräne mit Wildkräutersalat  
grüner Apfel und Walnussbrösel**

graved cisco with wild herb salad, green apple and walnut crumbs

\*\*\*

**Bärlauchcremesuppe mit gebackener Wachtelpraline**

ramson soup with a baked quail praline

\*\*\*

**Linumer Kalbsrücken mit Dörrbirnen gefüllt, auf Pastinakenpüree  
Frühlingsgemüse und Holunderbeerjus**

saddle of local veal filled with dried pears on parsnip puree  
spring vegetables and elderberry gravy

\*\*\*

**Törtchen aus Mascarpone und Sanddorn  
mit Salzmandelcreme und geeistem Kaffee**

mascarpone- seabuckthorn tartlet with a salty almond cream and iced coffee

**44,00 Euro pro Person / per person**



## IHRE SPEISEKARTE

### VORSPEISE

#### STARTERS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Tomatenconsommé mit Mozzarella-Basilikum-Ravioli</b><br>consommé of tomato with Mozzarella-basil ravioli  | 9,00 Euro  |
| <b>Fenchelsuppe mit Flusskrebse und Pumpernickelbröseln</b><br>fennel soup with crayfishes and Pumpernickel crumbs   | 9,50 Euro  |
| <b>Salatherzen mit weißen Bohnen, Orangen, roten Zwiebeln</b><br>Brotknusper und Joghurt-Parmesan-Dressing<br>salad hearts with white beans, oranges, red onions<br>crispy bread and yoghurt-parmesan-dressing | 12,50 Euro |
| <b>Gebackenes Landhuhn auf Staudensellerie-Birnen-Salat</b><br>Brunnenkressecreme und Preiselbeeren<br>baked chicken with celery-pear salad, watercress cream and lingonberries                                | 14,50 Euro |

### HAUPTGANG

#### MAIN DISH

|  |            |
|--|------------|
| <b>Rottstocker Forelle im Ganzen mit Kräuterkartoffeln</b><br>Quark, Leindotteröl und kleiner Salat<br>local trout with herb potatoes, curd, camelina oil and a small salad  | 21,00 Euro |
| <b>Filet von der Müritz-Maräne auf Zuckerschoten</b><br>gebratene Kräuterseitlinge, Estragon-Risotto und Zitronensauce<br>filet of local cisco, sugar snap peas, roasted king oyster mushrooms<br>tarragon risotto and lemon sauce | 23,00 Euro |
| <b>Rücken und Schulter vom Lamm mit Bohnencassoulet</b><br>Ofentomaten, Brotterrine und confierter Knoblauch<br>saddle and shoulder of lamb with a bean cassoulet, baked tomatoes<br>bread terrine and garlic confit               | 26,00 Euro |
| <b>Entrecôte vom Wiesenkalb mit geschmorten Pastinaken</b><br>Süßkartoffelwürfeln und Senfsauce<br>Entrecôte of veal with roasted parsnips, sweet potatoes and mustard sauce   | 28,00 Euro |



## VEGETARISCH UND VEGAN

### VEGETARIAN AND VEGAN

**Rote Bete Gnocchi mit Fenchel-Apfel-Gemüse und gebackener Rauke** 12,50 Euro  
beetroot gnocchi with fennel, apple and baked rocket

**Gegrillter mediterraner Tofu von den Berliner „Tofu Tussis“** 14,50 Euro  
Auberginenpüree mit Paprikastreifen, Rosmarin-Soja-Sauce und Olivenerde  
grilled Mediterranean tofu from Berlin's "Tofu Tussis", eggplant puree  
sweet pepper sticks, rosemary-soy sauce and black olive crumbs

## KLEINIGKEIT

### SNACKS

**Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Wiener Würstchen** 9,50 Euro  
carrot - potatoe stew of with wiener

**Frische Pappardelle mit hausgemachter Wildbolognese und Pecorino** 15,50 Euro  
fresh pappardelle, homemade venison Bolognese and Pecorino

**Königsberger Klopse in Kapernsauce** 16,50 Euro  
Kartoffelpüree und Rote Bete Chips  
Königsberger meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot chips

## NACHSPEISE

### DESSERT/KÄSE

**Crème Brûlée vom Zitronenthymian mit Boskop-Sorbet und Macaron** 8,50 Euro  
Crème brûlée of citrus thyme with russet sorbet and macaron

**Süße Nascherei aus Haselnuss, Aprikose, Brombeere und Krokant** 9,00 Euro  
nibbling of hazel, apricot, blackberry and brittle

**Bio-Käseauswahl aus Kuh- und Ziegenmilch** 14,00 Euro  
von Dörmanns Käsehof und Uckerkaas  
mit hausgebackenem Brot und Kürbis-Chutney  
organic goat and cow's milk cheese served with homemade bread and pumpkin chutney



## UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

EDDA'S AND JONA'S FAVORITE DISHES

**Farfalle mit Wildbolognese und Erbsen**

Farfalle with venison Bolognese and peas

6,90 Euro

**Fischstäbchen**

mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree

fish fingers with mixed vegetables and mashed potatoes

6,90 Euro

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,**

mit Mayonnaise oder Ketchup

1 portion of potato lucky sticks, with mayonnaise or ketchup

3,00 Euro

EIS

ICE CREAM

**Ucker-Eis im Becher (100 ml)**

organic ice cream in a cup (100 ml)

2,80 Euro

Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten

please ask for our current varieties

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

**Blechkuchen, verschiedene Sorten**

different cake varieties, please ask our friendly staff

3,00 Euro

**an den Wochenenden genießen Sie unsere Torten**

on weekends you can enjoy our sweet tarts

4,50 Euro

**eine Portion Sahne**

portion of whipped cream

0,50 Euro