



## 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 2DAB0FWAAV18. 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.

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:

Forellenhof, Rottstock  
Dörmanns Biolandhof (Käse), Petershagen  
Ucker Eis – 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 Unverträglichkeit und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



UNSER HAVELLAND-GENIESSERMENÜ

OUR HAVELLAND GOURMET-MENU

**Essenz von der Brandenburger Tomate**  
mit Kräuter-Ravioli  
**consommé of local clear tomato soup with herb ravioli**

\*\*\*

**Glasiertes Saiblingsfilet auf Erbsenpüree**  
und Zitronen-Thymianschaum  
**glaced char fillet on pea mash and lemon-thyme foam**

\*\*\*

**Tranchen vom Hirschrücken**  
mit sautierten Pfifferlingen, Sommergemüse und Brotterrine  
**tranches saddle of venison, sauteed chanterelle, vegetables and bread flan**

\*\*\*

**Erdbeersorbet mit hausgemachten Holundersirup und Winzersekt**  
**strawberry-sorbet with homemade elderflower syrup, vintners sparkling wine**

\*\*\*

**Bio-Käse\* aus Ziegen- und Kuhmilch**  
serviert mit unserem hausgebackenem Früchtebrot  
und Johannisbeer-Chutney  
**organic goat and cow's milk cheese\* served with homemade fruit bread and red currant chutney**

**49,00 Euro pro Person / per person**



## IHRE SPEISEKARTE

### VORSPEISE

#### STARTERS

<b>Essenz von der Brandenburger Tomate mit Kräuter Ravioli</b> <i>consommé of local clear tomato soup with herb ravioli</i>	8,50 Euro
<b>Geeiste Melonen-Gurken-Suppe mit Garnelen-Spießchen</b> <i>iced melon-cucumber soup with prawn spear</i>	8,50 Euro
<b>Nektarinen-Tomatensalat mit Oregano und Salatspitzen</b> Mozzarella in Kräuter Öl aus Kremmen <i>leaf salad with nectarine and tomatoes and mozzarella in herbal oil</i>	11,50 Euro
<b>Räucherforellenmousse</b> mit Gurkengelee, Senfsaat, Wildkräutern und Pumpernickel <i>smoked trout mousse with cucumber jelly, wild herbs and pumpernickel</i>	12,50 Euro

### HAUPTGANG

#### MAIN DISH

<b>Glasiertes Rottstocker Saiblingsfilet auf Erbsenpüree</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen und Zitronen-Thymianschaum <i>glaced char fillet on pea mash with fried king oyster mushrooms, lemon-thyme foam</i>	21,50 Euro
<b>Barschfilet aus der Müritz mit gebratenen Salatherzen,</b> Bergpfirsiche an Kerbelpüree und Safransauce <i>regional bass fillet, peach, parsley puree and safran sauce</i>	22,50 Euro
<b>Rosa gegartes havelländisches Lammhüftchen</b> mit sautierten Bohnen, Kohlrabiwürfeln und Speckpüree <i>medium cooked regional lamb shank with green beans, kohlrabi and bacon mash</i>	24,50 Euro
<b>Simmentaler Entrecote 200g, Kräuterbutter aus unserm Garten</b> mit karamellisierten Lavendel-Möhren und Rosmarinkartoffeln <i>entrecote of simmental beef, homemade herbal butter, caramelized carrots, rosmary potatoes</i>	28,50 Euro



VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN

**Frikassee vom regionalen Sommergemüse mit** **14,90 Euro**  
Brunnenkresse-Schaum und Gemüsechips  
*seasonal vegetable fricassee, watercress foam and veggie chips*

**Teigtäschle mit Tomate, Thymian und Tofu** **14,90 Euro**  
an Paprika-Stachelbeer-Sugo  
*ravioli stuffed with tomato, thyme and tofu with bell pepper-gooseberry sugo*

KLEINIGKEIT

SNACKS

**Caesar Salad mit Mispel Chutney** **9,50 Euro**  
und Parmesanknusper  
*caesar salad with medlar chutney and crunchy parmesan*

**Matjesfilet mit Birne, Bohne, Speck** **12,50 Euro**  
*fillet of Matjes with pear, green bean and bacon*

**Unsere 4 Würste vom Kaninchen, Wild, Schwein und Geflügel** **14,50 Euro**  
mit Kartoffel-Kohlrabi-Salat und grobem Senf  
*four sausages from rabbit, venison, pork and poultry,  
potato kohlrabi salad and mustard*

**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

<b>Schokoladenmousse- Törtchen</b> mit Aprikosen-Lavendel-Kompott und Lorbeer-Eis chocolate mousse- tartlet with stewed apricot-lavender and bay nef ice cream	<b>8,00 Euro</b>
<b>Knuspriges Erdbeer-Mousse</b> mit Karamell Crumble und Rhabarber Holunderblüten Eis crispy strawberry-mousse with caramel crumble and pieplant-elder ice cream	<b>8,50 Euro</b>
<b>Bio-Käseauswahl* mit hausgebackenem Früchtebrot</b> und Johannisbeer-Chutney organic goat and cow's milk cheese* served with homemade fruit bread and red currant chutney	<b>8,50 Euro</b>

## EIS

### ICE CREAM

<b>Ucker Eis und Sorbet im Becher (100 ml), Bauernkäserei Wolters</b> ice cream in a cup (100 ml)	<b>2,80 Euro</b>
Bitte wählen Sie: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella u.a. please choose: Vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella	

## KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

### CAKES (DAILY OFFERS)

<b>Blechkuchen verschiedene Sorten</b> a choice of cake	<b>3,00 Euro</b>
<b>an den Wochenenden genießen Sie unsere Torten</b> on weekends you can enjoy our sweet tarts	<b>4,50 Euro</b>
<b>eine Portion Sahne</b> portion of whipped cream	<b>0,50 Euro</b>

\* aus kontrolliert biologischem Anbau / Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.



## 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 finger 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

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





## IMMER SONNTAGS IN UNSEREM RESTAURANT

TAPAS UND FLAMMKUCHEN

TAPAS AND TARTE FLAMBEE

**Landgut Tapas mit** **12,50 Euro**  
different tapas, just try them all

- **Pfefferbeißer von Richard`s Wild**  
sausages pepperami
- **Bio Hartkäse\* von Dörmanns**  
Dörmann hard cheese
- **Havelländer Apfelschweineschinken**  
ham from apple fed pork tarragen
- **geräuchertes Forellenfilet mit Estragon Schmand**  
smoked trout fillet with sour cream tarragen
- **Oliven und getrocknete Tomaten**  
olives and sun dried tomatoes

**Flammkuchen vegetarisch** **6,50 Euro**  
mit Rucola, Tomate und Basilikum  
vegetarian tarte with rocket salad, tomato and basilicum

**Flammkuchen Landgut** **7,00 Euro**  
mit Zucchini, Paprika und Ziegenfrischkäse  
landgut tarte with zucchini, bell pepper and goat´s cream cheese

**Flammkuchen klassisch** **7,00 Euro**  
mit Speck und Zwiebeln  
classic tarte with bacon, onions and sour cream