



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
Rachelli Bio Eis und Sorbet, Demeter
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 Fruchtbrot
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

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

HAUPTGANG

MAIN DISH

Glasiertes Rottstocker Saiblingsfilet auf Erbsenpüree 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
Barschfilet aus der Müritz mit gebratenen Salatherzen, Bergpfirsiche an Kerbelpüree und Safransauce <i>regional bass fillet, peach, parsley puree and safran sauce</i>	22,50 Euro
Rosa gegartes havelländisches Lammhüftchen mit sautierten Bohnen, Kohlrabiwürfeln und Speckpüree <i>medium cooked regional lamb shank with green beans, kohlrabi and bacon mash</i>	24,50 Euro
Simmentaler Entrecote 200g, Kräuterbutter aus unserm Garten 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

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

EIS

ICE CREAM

Guido Rachelli Bio Eis* im Becher (125 Gramm) organic ice* cream in a cup (125 grams)	2,80 Euro
Bitte wählen Sie: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella please choose: Vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella	

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

Blechkuchen verschiedene Sorten a choice of cake	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 wipped cream	0,50 Euro

* 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