



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. Aus der Vision 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. Marktfrische Produkte, ein guter Draht zu Kleinerzeugern und Fleisch von den Tieren, die auf den Weiden um die Ecke grasen durften, bilden die Grundlage für unsere Speisekarte.

Da Ernährung und Landwirtschaft schon bei den Borsigs eine bedeutende Rolle für das Gut spielten, werden auch heute noch marktfrische Lebensmittel in Bio-Qualität aus der Region angeboten.

Hierzu finden Sie unser Bio Zertifikat DE-ÖKO-037, sowie unser Bioland Zertifikat 2DABoFWAAVI8.

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 **fünfundzwanzig 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. Für Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir arrangieren einzigartige Feierlichkeiten und freuen uns darauf, ganz speziell auf Ihre Wünsche eingehen zu dürfen.

Unsere Lieferanten:

Forellenhof, Rottstock

Dörmanns Biolandhof (Käse), Petershagen

Rachelli Bio Eis und Sorbet, Demeter

Speisegut, Gemüse aus Kladow

Bio-Manufaktur Havelland (Fleisch)

Richard's Wild, Fürstenberg/Havel

Rixmanns Gemüse, Linum

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, verlangen Sie bitte unsere Allergiker-Speisekarte.

In case of any allergies please ask for the special menu card.



UNSER HAVELLAND-GENIESSERMENÜ

Kraftbrühe vom Lamm¹ mit Kartoffel-Rosmarin-Ravioli

Consommé of lamb with potatoe-rosemary-ravioli

Glasiertes Saiblingsfilet¹ auf Zitronenfenchel und Paprikaschaum

Glazed char fillet with lemonfennel and pepper foam

**Rücken und Schulter vom Ruppiner Lamm¹
mit sautiertem Frühlingsgemüse und Brotterine**

Saddle and shoulder of Ruppiner Lamb with sautéed vegetables in
season and terrine of bread

Pinot Rosé Jahrgangssorbet mit Himbeeren und Winzersekt

Pinot rose sorbet with raspberry and sparkling wine

Bio-Käse² aus Ziegen- und Kuhmilch

mit unserem hausgebackenem Früchtebrot

Organic cheese of goat- and cowmilk with home made fruit

49,00 Euro pro Person



IHRE SPEISEKARTE

ZUM AUFTAKT

Kraftbrühe vom Lamm¹ mit Kartoffel-Rosmarin-Ravioli Lamb ¹ consommé with potatoe-rosemary-ravioli	8,50 Euro
Crèmesuppe von jungem Spinat mit Wachtelbrust-Spießchen Young spinach cremesoup with quail breast-spit	8,50 Euro
Junge Salatspitzen mit geräuchertem Stör¹ Avocado, Apfel und Berberitzen Young salad with smoked sturgeon ¹ , apple and barberries	14,50 Euro
Buntes Carpaccio von der Brandenburger Bete mit karamellisiertem Ziegenkäse, Wildkräutern und Pumpernickel Colorful beetroot carpaccio from Brandenburg with caramelized goat cheese, herbs and pumpernickel	12,50 Euro

ZUM HAUPTGANG

Skreifilet aus dem Gewürzöl mit Kohlrösschen, Rote-Bete-Stampf und Koriander-Schaum Skrei fillet pickled in spiced oil with brussel sprouts, mashed beetroot and coriander spume	22,50 Euro
Rottstocker Saiblingsfilet¹ glasiert auf Zitronenfenchel, Thymiankartoffeln und Paprikasauce Glazed char filet ¹ from Rottstock served on lemonfennel and paprika sauce	21,50 Euro
Rücken und Schulter vom Ruppiner Lamm¹ mit sautiertem Frühlingsgemüse und Brot-Terrine Saddle and shoulder of Ruppiner Lamb ¹ with sautéed vegetables in season and bread terrine	24,50 Euro
Simmentaler Entrecôte¹ 200g an Bärlauchbutter mit karamellisierten Möhren und gerauchtem Kartoffelpüree 200g Entrecôte ¹ from simmental with wild garlic butter and caramelized carrots and smoked mashed potatoes	28,50 Euro



VEGANES

Lasagne vom Sellerie und Linse 15,90 Euro
mit Kresseschaum und Rhabarber-Chutney
Celery-lentil lasagne with cress foam and rhubarb chutney

Teigtäschle mit Rosenkohl und Mandel 14,90 Euro
an Aprikosen-Safran-Sauce
Ravioli filled with brussels sprouts and almonds served on an apricot-saffron-sauce

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Eintopf von braunen Linsen mit Wildschinken¹ 11,50 Euro
Brown lentil stew with venison gammon¹

Unsere 4 Würste vom Kaninchen, Wild, Schwein und Geflügel 14,50 Euro
mit Kartoffel-Kohlrabi-Salat und groben Senf
Our 4 sausages from rabbit, venison, pork, and poultry with potatoe-kohlrabi salad
and coarse mustard

Wildschweingulasch¹ 16,50 Euro
mit Wurzelgemüse und Haselnusspätzle
Wild boar¹ goulash with root vegetables and hazelnut spaetzle

SÜSSE KLEINIGKEITEN ZUM ABSCHLUSS

Passionsfruchttarte mit weißem Kaffee-Eis 8,00 Euro
Passionsfruit tarte with white coffee ice cream

Schokoladen-Knusper-Schnitte 8,50 Euro
mit Karamell Crumble und Vanille-Krokant-Eis
Slice of crispy chocolate with caramel crumble and brittle vanilla ice cream

Bio-Käseauswahl² 8,90 Euro
mit hausgebackenem Früchtebrot
Organic cheese² of goat- and cow's milk with homemade fruit bread



EIS

2,80 Euro

„Guildo Rachelli“ Bio Eis² im Becher (100 Gramm)
Organic ice² cream in a cup (100 grams)

Wir haben für Sie folgende Sorten:
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella
We have the following varieties for you: Vanilla,
chocolate, strawberry, stracciatella

KUCHEN (nach Tagesangebot)

Blechkuchen, verschiedene Sorten
Daily selection of pies

3,00 Euro

an den Wochenenden genießen Sie unsere Torten on
weekends you can enjoy one of our fancy cakes

4,50 Euro

eine Portion Sahne
portion of whipped cream

0,50 Euro



UNSERE KINDERKARTE EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

Spaghetti mit Gemüsebolognese
Spaghetti with vegetable bolognese

5,90 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 entscheiden können:**
For our small guests, who cannot make a decision

Eine Portion Glücksstäbchen aus Kartoffeln
mit Mayonnaise oder Ketchup
Portion of lucky sticks from potatoes, with mayonnaise
or ketchup

3,00 Euro

