



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 2DABoFWAAVI8. 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.

Unsere Öffnungszeiten:

Mai bis September: Dienstag bis Sonntag, 12 - 21 Uhr

Oktober bis April: Donnerstag bis Sonntag, 12 - 21 Uhr

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 30 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.:

Fischfarm 25Teiche, Rottstock / Richard's Wild, Gransee / Rixmanns Hof, Linum
Bioland-Hof Dörmann, Petershagen / Fischerei Schröder, Havelaue

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.





IHRE SPEISEKARTE

VORSPEISE

APPETIZER

Cremesuppe von grünen Erbsen / Minzöl / sautierte Flusskrebse <i>cream of green pea soup / mint oil / sautéed crayfish</i>	9,50 Euro
Kräftige Rinderbrühe / Frühlingsmorcheln / Kräuter / Flädle <i>hearty beef broth / spring morels / herbs / 'flädle'</i>	9,50 Euro
Kaninchenfilet mit Limette und Estragon mariniert / Frühlingssalat / Leinöl <i>rabbit fillet marinated with lime and tarragon / spring salad / linseed oil</i>	12,50 Euro
Hausgemachtes Mangold-Kimchi <i>homemade chard kimchi</i>	4,50 Euro

Produkte die mit einem * markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.
*Products marked with * are exclusively in organic quality.*

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



HAUPTGANG

MAIN COURSE

**Vegan - Bärlauch-Ravioli / Tomate / Oliven / Haselnuss /
geräucherte Paprika** **19,50 Euro**

vegan - wild garlic ravioli / tomato / olives / hazelnut /
Smoked paprika

**Fangfrischer Fisch von Havelfischer Schröder /
Frühlingsgemüse** **27,50 Euro**

freshly caught fish from Havelfischer Schröder /
carrot-coriander puree / green asparagus

**Geschmorte Rinderroulade / Kartoffel-Nuss-Püree /
Frühlingsgemüse** **29,50 Euro**

braised beef roulade / potato and nut puree /
spring vegetables

**Gebratener Lammrücken / Basilikum- Grisotto (mit Gerste) /
Portweinschalotten** **29,50 Euro**

roasted saddle of lamb / basil grisotto (with barley) /
port wine shallots

NACHSPEISE

DESSERT

**Käse* von Bioland-Hof Dörmann aus Petershagen / Birnensenf /
Früchtebrot** **16,50 Euro**

cheese* from Bioland-Hof Dörmann from Petershagen / pear mustard /
fruit bread

Vegan - Heißer Rhabarber-Crumble / Vanille-Eis / Waldmeister **9,50 Euro**

vegan - hot rhubarb crumble / vanilla ice cream / woodruff

**Zitronencreme mit Buttermilch / Erdbeeren /
Schokoladen-Mandel-Crunch** **9,50 Euro**

lemon cream with buttermilk / strawberries /
chocolate and almond crunch

Produkte die mit einem * markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.
Products marked with * are exclusively in organic quality.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln / Tomatensoße pasta / tomato sauce	6,50 Euro
Pommes / Nuggets fried potatoes / nuggets	8,50 Euro
kleine Portion Pommes small portion of fried potatoes	5,50 Euro
große Portion Pommes big portion of fried potatoes	7,50 Euro

Unsere Kinderkarte gilt für Kinder bis zum 12. Lebensjahr. Für die Erwachsenen Gäste erheben wir bei der Wahl eines Kindergerichtes einen kleinen Aufpreis von 2,00 Euro.

Our children's menu is valid for children up to the age of 12. For the adult guests, we charge a small surcharge of 2.00 euros when choosing a children's dish.

Produkte die mit einem * markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.
Products marked with * are exclusively in organic quality.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.