



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 Bioland Käsehof, Petershagen
Ucker Eis /Uckerkaas – Bauernkäserei Wolters
SpeiseGut, Gemüse aus Kladow, Naturland

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

Brunnenkressesuppe mit gebackener Wachtelpraline

watercress 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

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

HAUPTGANG

MAIN DISH

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

Käseauswahl aus Kuh- und Ziegenmilch 14,00 Euro
von Dörmanns Bioland Käsehof und Uckerkaas
mit hausgebackenem Brot und Kürbis-Chutney
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