



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.

Unser Restaurant „Seeterrassen“ ist in den Monaten November bis März von Mittwoch bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet. Von April bis Oktober sind wir täglich von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr für Sie da.

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
Ucker Eis/ Uckerkaas – Bauernkäserei Wolters
Wildfisch vom Müritzfischer

Bio-Manufaktur Havelland (Fleisch)
SpeiseGut, Gemüse aus Kladow, Naturland
Richard's Wild, Fürstenberg/Havel

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.



**LANDGUT
STOBER**

IHRE SPEISEKARTE

VORSPEISE

APPETIZERS

Kürbiscremesuppe mit Kernöl Pumpkin soup with seed oil	7,50 Euro
Tomatensuppe mit Basilikumpesto und gerösteten Kernen Tomato soup with basil pesto and roasted seeds	8,00 Euro
Gebeiztes Forellenfilet, Zupfsalat und Preiselbeer Pickled trout fillet with leaf lettuce and cranberry	10,50 Euro
Hokkaidokürbis mit gebranntem Ziegenkäse, Birne und Zupfsalat Hokkaido pumpkin with caramelized goat cheese, pear and lettuce	10,50 Euro

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Landgutsauerei vom Apfelschwein mit Blutwurst, Bauch und Filet auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Apple-fed pork's black pudding, belly and fillet on sauerkraut with mashed potatoes	26,00 Euro
Linummer Kalbsentrecôte an glasierten Kaffeemöhren, Traubenjus und Kartoffel-Speck-Püree Regional veal entrecôte on glazed coffee carrots, grape jus and potato bacon puree	24,50 Euro

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.



**LANDGUT
STOBER**

**Geschmorte Hirschkalbskeule mit Kürbiscreme,
Wirsing-Waldpilzgemüse** **23,00 Euro**
*Braised haunch of venison with pumpkin cream,
savoy cabbage mushroom vegetables*

**Gebackener Kabeljau mit Kräuter-Brotkruste
an Schwarzwurzel-Rote Bete Püree** **22,50 Euro**
Baked cod with herb breadcrust on salsify beetroot puree

**Müritzzanderfilet mit Zitronenfenchel,
Rübchen und Estragonkartoffeln** **21,50 Euro**
*Regional pike-perch fillet with lemon fennel,
turnips and tarragon potatoes*

VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN

Gemüsepfanne mit Risoni und kleinem Salat **11,50 Euro**
Vegetable pan with risoni and a small salad

Waldpilzrisotto mit Speisegut **12,50 Euro**
Wild mushroom risotto with vegetables

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.



**LANDGUT
STOBER**

KLEINIGKEITEN

SNACKS

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat Baked potato with herb quark and a small salad	9,50 Euro
Pochierte Senfeier mit Kräuter-Kartoffelpüree, Rote Bete Chips und Senfschaum Poached mustard eggs with herb mashed potato, beetroot chips and mustard espuma	10,00 Euro
Wildleberkäsesalat mit Landgutbrot Game meat loaf salad with Landgut bread	9,50 Euro

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.



**LANDGUT
STOBER**

UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln mit Tomatensoße

Pasta with tomato sauce

6,50 Euro

Glücksstäbchen mit Mayonnaise und Ketchup

Lucky sticks with mayonnaise and ketchup

3,00 Euro

FÜR UNSERE KLEINEN, ANSPRUCHSVOLLEN GÄSTE,

DIE SICH EINFACH NICHT ENTSCHIEDEN KÖNNEN:

FOR OUR SMALL, DISCERNING GUESTS WHO JUST CAN'T DECIDE:

Räuberteller

Ihr Nachwuchs darf mit seinem extra "Räuberteller"

bei den Eltern mitessen.

Your offspring may eat with their extra plate from the parent's dish.

0,00 Euro



Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.



**LANDGUT
STOBER**

NACHSPEISE

DESSERT

Pflaumenkompott im Tartelette **8,50 Euro**

mit Schokoladeneis

Plum compote in a tartelette with chocolate ice cream

Landgut-Nascherei **9,50 Euro**

Birnen-Millefeuille mit hausgemachtem Cassiseis

Pear millefeuille with homemade cassis ice cream

EIS

ICE CREAM

Ucker-Eis im Becher (100 ml) **2,80 Euro**

Organic ice cream in a cup (100 ml)

Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten.

Please ask for our current selection.

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

Blechkuchen, verschiedene Sorten **3,00 Euro**

Different cake selection, please ask our friendly staff

Eine Portion Sahne **0,50 Euro**

Portion of whipped cream

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.