



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 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.:

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

Kartoffelsüppchen mit Backpflaumen-Panaché Potato soup with prune panaché	7,50 Euro
Gemüseconsommé mit Ravioli Vegetable consommé with ravioli	6,50 Euro
Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenquark mit kandierten Pinienkernen Beetroot carpaccio with goat curd and pine nuts glacé	10,50 Euro
Beef Tatar (100g) in Basilikummarinade mit gebackenen Kapern und Brotchips Beef tatar (100g) marinated with basil, deep-fried capers and bread chips	15,50 Euro

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Gebratenes Rinderfilet (200g) mit buntem Rettichgemüse, unserer Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat Fried fillet of beef (200g) with colourful radish vegetables, homemade herb butter, rosemary potatoes and a small garden salad	29,50 Euro
Lachsfilet auf Zitronen-Spinat-Pasta mit Thymiantomaten Salmon fillet with lemon spinach pasta and thyme tomatoes	22,50 Euro
Geschmorte Lamnbrust auf Kichererbsenpüree, Kürbisspalten und Blumenkohl Braised lamb breast on chickpea puree, roasted pumpkin and cauliflower	25,50 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**

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Hummus mit Kräuter Öl und winterlichem Gemüse Hummus with herbal oil and seasonal garden vegetables	10,50 Euro
Artischocken-Knoblauch-Ravioli, Ofentomatensugo und Petersilienschaum Artichoke-garlic-ravioli with dried oven tomato gravy and parsley espuma	15,50 Euro

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHNEN GERN VEGANE SPEISEN ZU. BITTE SPRECHEN
SIE DAZU UNSER KOMPETENTES SERVICEPERSONAL AN.

IF YOU WISH, WE WILL GLADLY PREPARE VEGAN DISHES FOR YOU. PLEASE
CONTACT OUR COMPETENT SERVICE STAFF FOR THIS PURPOSE.

KLEINIGKEITEN

SNACKS

Königsberger Klopse an Kapernsauce, Rote Bete und Speckkartoffelpüree Königsberg meatballs with caper sauce, beetroot and bacon potato mash	16,50 Euro
„Himmel & Erde“ Gebratene Blutwurst, Apfelchutney, Zwiebeln und Kartoffelstampf „Heaven & Earth“ Pan-fried black pudding, apple chutney, roasted onions and mashed potatoes	14,50 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

Kürbiskernparfait **8,50 Euro**
mit Rhabarber, Himbeercoulis und Cantuccini Brösel
Pumpkin seed parfait with rhubarb, raspberry coulis
and cantuccini crumbs

Crème Brûlée von der Karamellschokolade **7,50 Euro**
mit Tamarinden Eis
Caramel chocolate crème brûlée with tamarind ice cream

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKE (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 €.