



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 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

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.

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.



IHRE SPEISEKARTE

VORSPEISE

APPETIZERS

Kalte Gurken-Sojajoghurtsuppe mit Limetten-Kaviareinlage Cold cucumber soya yoghurt soup with lime caviar	8,50 Euro
Grünes Erbsencremesüppchen mit kleinem Zuckerschotensalat und Petersilienöl Green pea soup with small sugar snaps salad parsley oil	7,50 Euro
Marinierte Wassermelone an Minzpesto, gebrannter Fetakäse und Zupfsalat Marinated watermelon with mint pesto, baked feta cheese and leaf lettuce	10,50 Euro
Cesar Salad an Parmesandressing, geschmorte Kirschtomaten und Graubrotcroûtons Cesar salad with parmesan dressing, braised cherry tomatoes and brown bread croûtons	10,50 Euro

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Kalbsleber mit karamellisierten Landäpfeln, Röstzwiebeln auf Kartoffelstampf Calf's liver with caramelized regional apples, fried onions on mashed potatoes	23,00 Euro
Gebratenes Lamm-Bavette-Steak mariniert mit Chimichurri, an rauchigem Kartoffel-Selleriepüree und gebrannten Sommergemüse, Jus Roasted lamb bavette steak marinated with chimichurri, smoked potato celery puree and roasted summer vegetables, Jus	23,50 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.



Landgut Burger vom Kalb **16,50 Euro**
mit Cheddar, Bacon, Tomaten-Chili-Chutney,
Portweinzwiebeln, kleiner Salat und Pommes
*Regional veal burger with cheddar, bacon, tomato chili
chutney, port wine onions, small salad and fries*

Gebratenes Welsfilet **21,50 Euro**
an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Specksud
*Fried catfish fillet, lukewarm potato cucumber salad
and bacon sauce*

Dorade 'Royal' im Ganzen gebraten **22,50 Euro**
mit Kartoffel-Drillingen und Krautsalat
*Whole fried gilthead 'Royal'
with potato triplets and coleslaw*

VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN

Linguine in einer leichten Zitronen-Thymiansauce **12,50 Euro**
mit geschmorten Austernpilzen
*Linguine in a light lemon thyme sauce
with roasted oyster mushrooms*

Halloumi-Burger **14,50 Euro**
mit gebackenem Halloumi, Tomaten-Chili-Chutney,
kleiner Salat und Pommes
*Halloumi Burger with baked halloumi,
Tomato chili chutney, small salad and fries*

Brandenburger Sommerrolle **11,50 Euro**
mit kleinem Salat und Paprika-Relish
*Local summer roll with a small salad
and bell pepper relish*

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.



KLEINIGKEITEN

SNACKS

Zwei Wildbratwürste von ‚Richard´s Wild‘ mit Kartoffelpüree und Portweinzwiebeln	14,50 Euro
Two local game sausages with mashed potatoes and port wine onions	
Matjesfilet ‚Nordische Art‘ mit Kapern-Lauch-Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	12,50 Euro
Matjes herring fillet ‚Nordic Style‘ with caper leek remoulade and potato cucumber salad	



UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln mit Tomatensoße 6,50 Euro
Pasta with tomato sauce

Glücksstäbchen mit Mayonnaise und Ketchup 3,00 Euro
Lucky sticks with mayonnaise and ketchup

FÜR UNSERE KLEINEN, ANSPRUCHSVOLLEN GÄSTE,
DIE SICH EINFACH NICHT ENTSCHIEDEN KÖNNEN:

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

Räuberteller 0,00 Euro
Ihr Nachwuchs darf mit seinem extra "Räuberteller"
bei den Eltern mitessen.
Your offspring may eat with their extra plate from the parent's dish.



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.



NACHSPEISE

DESSERT

Rhabarber-Tartlet mit Erdbeersorbet 8,50 Euro
Rhubarb tartlet with strawberry sorbet

**Vegane Panna Cotta mit Stachelbeerkompott
und Kirschsorbet** 8,50 Euro
Vegan panna cotta with gooseberry compote
and cherry sorbet

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