



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.

Aktuelle Öffnungszeiten:

Donnerstag & Sonntag: 12:00 bis 20:00 Uhr

Freitag & Samstag: 12:00 bis 21:00 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.:

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

Kürbissuppe mit Zitronengras & Kürbiskernöl Pumpkin soup with lemon grass & pumpkin seed oil	6,50 Euro
Kartoffeleintopf mit Mettenden & Majoran Potato stew with Mettenden & Marjoram	7,50 Euro
Roastbeef ODER Ziegenkäserolle, je mit Birnen-Thymian-Chutney und Rotkohlsalat Roast beef OR goat cheese roll, with pear-thyme chutney and red cabbage salad	11,50 Euro

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Kalbskotelett mit Kräutersaitling, mit Fingermöhren und Kürbispüree Veal cutlet with herb string, with finger carrots and pumpkin puree	24,50 Euro
Saltimbocca vom Wasserbüffel mit Karotten-Bohnen-Cassoulet und Thymian-Nage Saltimbocca of water buffalo with carrot-bean-cassoulet and thyme-nage	26,50 Euro
Hirschgulasch mit Seviettenknödel, Rotkrautsalat und kaltgerührten Preisselbeeren Venison goulash with dumplings, red cabbage salad and cold stirred cranberries	24,50 Euro
Wels mit Kürbiskern-Brotkruste, Erbsenpüree und Gewürzkürbis Catfish with pumpkin seed bread crust, pea puree and spicy pumpkin	21,50 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**

KLEINIGKEITEN

SNACKS

Pasta in Kürbisragout und Amarettinibrösel 14,50 Euro
Speckpüree und Schnittlauchsauce
Pasta in pumpkin ragout and Amarettini crumbs

Rinderroulade mit Sautiertem Birnenrotkraut 16,50 Euro
und Kartoffelpüree
*Beef roulade with sautéed pear red cabbage
and mashed potatoes*

NACHSPEISE

DESSERT

Überraschung aus unser Patisserie 8,50 Euro
Surprise from our patisserie

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 €.