



## 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

<b>Salatherzen mit Berglinsen, Chili-Aprikosen-Chutney, Burratini und Croutons</b> Salad hearts with mountain lentils, chili apricot chutney, burratini and croutons	<b>11,50 Euro</b>
<b>Gartenkräutersuppe mit Pumpernickel Brösel</b> Garden herb soup with pumpernickel crumbs	<b>7,50 Euro</b>
<b>Kaltes Brandenburger Gemüse-Süppchen Mit Knoblauchcroutons</b> Cold Brandenburg vegetable soup with garlic croutons	<b>6,50 Euro</b>

### HAUPTGANG

#### MAIN COURSE

<b>Lammrücken mit Kohlrabi-Pfifferling-Gemüse Und Brunnenkresse-Püree</b> Saddle of lamb with kohlrabi chanterelles vegetables and watercress puree	<b>24,50 Euro</b>
<b>Rotbarsch gebacken mit gebeiztem Sommergemüse Süßkartoffelstampf und Rauchmayonnaise</b> Baked redfish with pickled summer vegetables, mashed sweet potatoes and smoked mayonnaise	<b>21,50 Euro</b>
<b>Kalbsentrecôte mit gebratenen Pfifferlingen, Thymiankartoffeln und Rauke Butter</b> Veal entrecôte with roasted chanterelles and thyme potatoes, rocket butter	<b>26,00 Euro</b>

### SPEZIAL

#### SPECIAL

<b>Hischkalbsrücken mit Kirschspitzkohl, Schupfnudeln Und Pfifferlings-Sauce</b> Saddle of venison with cherry pointed cabbage, potato dumplings and chanterelle sauce	<b>25,50 Euro</b>
---	-------------------

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**

**Bärlauch Ravioli mit Paprika-Zucchini-Sugo und Olivenerde** **15,50 Euro**  
*Wild garlic ravioli with bell pepper zucchini sauce and 'olive soil'*

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**

**Ausgelöste geschmorte Hähnchenkeule mit Waldpilzen** **16,50 Euro**  
**Speckpüree und Schnittlauchsauce**  
*Boneless braised chicken leg with wild mushrooms, bacon puree and chive sauce*

**NACHSPEISE**

**DESSERT**

**Überraschung aus unser Patisserie** **8,50 Euro**  
**Mit Mirabellenragout und Butterkes-Eis**  
*Surprise from our patisserie with mirabelle ragout and butter cookie ice 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 €.*